

## 31026505 NUII TEXAS PECAN



<b>Descripción</b>	Bombón de helado crema de vainilla con salsa de caramelo, recubierto de chocolate blanco con caramelo y trozos de pacanas de texas tostadas y saladas.
<b>Alérgenos</b>	Contiene <b>LECHE, NUECES PACANA, SOJA Y TRIGO</b> . Puede contener: <b>CACAHUETE, ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, NUECES DE BRASIL, PISTACHO, NUECES MACADAMIA, HUEVOS y AVENA</b> .
<b>Denominación Legal</b>	HELADO CREMA DE VAINILLA CON SALSA DE CARAMELO (5 %), RECUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO (31 %) CON CARAMELO Y TROZOS DE PACANAS DE TEXAS TOSTADAS Y SALADAS.
<b>Consumidores destinatarios</b>	Público en general con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado.
<b>Volumen / Peso</b>	66 g e / 90 ml e
<b>Ingredientes</b>	<b>leche</b> desnatada en polvo reconstituida, azúcar, nata (13,5 %) ( <b>leche</b> ), jarabe de glucosa, manteca de cacao <sup>1</sup> , <b>leche</b> en polvo, trozos de <b>nueces pacanas</b> de Texas tostadas (4,5 %), <b>leche</b> desnatada en polvo, agua, azúcar caramelizado (0,9 %), caramelo en polvo (0,45 %) (azúcar, <b>leche</b> desnatada en polvo), emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas ( <b>soja</b> ), E 476), estabilizantes (goma garrofín, goma guar), materia grasa láctea anhidra ( <b>leche</b> ), leche condensada ( <b>leche</b> , azúcar), sal (0,16 %), almidón modificado, concentrado de zanahoria, extracto de vainilla, extracto de malta ( <b>cebada, trigo</b> ), gelificantes (pectinas, goma xantana), aromas naturales. <sup>1</sup> Certificado Rainforest Alliance. Más información en <a href="http://ra.org">ra.org</a> . Puede contener: <b>CACAHUETE, ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, NUECES DE BRASIL, PISTACHO, NUECES MACADAMIA, HUEVOS y AVENA</b> .

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2025

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

## 31026505 NUII TEXAS PECAN



Información nutricional  
(valores medios)

NUTRITION INFORMATION				Información nutricional:
per 100 g	per serving	GDA per serving	Por 100 g   Por unidad (66 g / 90 ml)   % IR* por unidad	
1560 kJ	1030 kJ	12%	Valor energético	
374 kcal	247 kcal			
23 g	15 g	21%	Grasas	
12 g	8,1 g	41%	de las cuales saturadas	
36 g	24 g	9%	Hidratos de carbono	
29 g	19 g	21%	de los cuales azúcares	
0,6 g	<0,5 g	-	Fibra alimentaria	
5,2 g	3,4 g	7%	Proteínas	
0,40 g	0,26 g	4%	Sal	
Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal).			* Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal).	
GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels			Contiene 1 unidad.	

Tratamiento y procesado	Pasteurización y congelación
Fecha de consumo preferente	24 meses desde la fecha de fabricación
Conservación	Conservar a temperaturas inferiores a -18°C
Uso previsto	Consumir congelado
Embalaje	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Unidad de consumo:</u> envuelta de polipropileno. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.</li> <li><u>Unidad de distribución:</u> caja con 20 unidades. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote.</li> </ul>

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2025

Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

## 31026505 NUII TEXAS PECAN



<b>Legislación aplicable</b>	<p>La compañía Froneri Iberia, S.L. certifica que tiene implantado un Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y que los productos fabricados cumplen con la normativa vigente en cuanto a etiquetado, criterios microbiológicos, trazabilidad, aditivos y sustancias no autorizadas.</p> <p>Asimismo certifica que los materiales de embalaje utilizados, cumplen con los requisitos exigidos por la normativa que regula los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>La Reglamentación aplicable a este producto está recogida en la plataforma de gestión interna de Legislación Alimentaria.</p>																																																						
<b>Parámetros microbiológicos</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Seguridad</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> <td>en 1 g</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Higiene</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobic mesophilic count</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> <td>en 1 g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>en 1 g</td> </tr> </tbody> </table>	Seguridad						Parámetro	n	c	m	M		Salmonella spp	10	0	0	-	en 25 g	Listeria monocytogenes	5	0	0	-	en 25 g	Staphylococcus aureus	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	en 1 g	Higiene						Parámetro	n	c	m	M		Aerobic mesophilic count	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	en 1 g	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 <sup>2</sup>	en 1 g
Seguridad																																																							
Parámetro	n	c	m	M																																																			
Salmonella spp	10	0	0	-	en 25 g																																																		
Listeria monocytogenes	5	0	0	-	en 25 g																																																		
Staphylococcus aureus	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	en 1 g																																																		
Higiene																																																							
Parámetro	n	c	m	M																																																			
Aerobic mesophilic count	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	en 1 g																																																		
Enterobacteriaceae	5	2	10	10 <sup>2</sup>	en 1 g																																																		
<b>Razón social</b>	FRONERI IBERIA, S.L. Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA																																																						
<b>Teléfono</b>	00 34 945 18 09 00																																																						
<b>Regulatory</b>	Nerea Sastre □ <a href="mailto:Nerea.Sastre@es.froneri.com">Nerea.Sastre@es.froneri.com</a>																																																						
<b>Contactos en casos de crisis</b>	Iñaki Abajo – Director de Calidad – <a href="mailto:Inaki.Abajo@es.froneri.com">Inaki.Abajo@es.froneri.com</a> – 00 34 945 18 09 03																																																						