

34000671 CREMA CATALANA



Descripción	Tarrina de cremoso helado de mantecado recubierto de yema y caramelo.												
Alérgenos	Contiene huevo y leche . Puede contener frutos de cáscara , gluten , soja y granos de sésamo .												
Denominación Legal	HELADO MANTEQUILLO DECORADO CON PREPARADO DE YEMA DE HUEVO Y CARAMELO (30 %)												
Consumidores destinatarios	Público adulto con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado.												
Volumen / Peso	564 g (6 x 94g e) / 900 ml (6 x 150 ml)												
Ingredientes	Agua, preparado de yema de huevo y caramelo (30 %) [yema de huevo (13,5 %), azúcar, jarabe de glucosa, agua, caramelo (1 %) (azúcar, agua), colorante (norbixina de bija), gelatina], azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, lactosa y proteínas de leche , grasa de coco, yema de huevo azucarada [yema de huevo (2,5 %), azúcar], leche desnatada en polvo, mantequilla concentrada, emulgente [monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos], espesantes (goma garrofín, goma guar, carragenanos), aroma natural de vainilla, colorante (carotenos). Porcentajes expresados sobre el producto acabado. Puede contener frutos de cáscara , gluten , soja y granos de sésamo .												
Información nutricional (valores medios)	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Por 100 g</th> <th>Por unidad (94 g / 150 ml)</th> <th>% IR* unidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1051 kJ / 250 kcal</td> <td>989 kJ / 236 kcal</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>11 g</td> <td>10 g</td> <td>14%</td> </tr> </tbody> </table>		Por 100 g	Por unidad (94 g / 150 ml)	% IR* unidad	Valor energético	1051 kJ / 250 kcal	989 kJ / 236 kcal	12%	Grasas	11 g	10 g	14%
	Por 100 g	Por unidad (94 g / 150 ml)	% IR* unidad										
Valor energético	1051 kJ / 250 kcal	989 kJ / 236 kcal	12%										
Grasas	11 g	10 g	14%										

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

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

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

34000671 CREMA CATALANA

	de las cuales saturadas	6,7 g	6,3 g	32%
	Hidratos de carbono	35 g	33 g	13%
	de los cuales azúcares	34 g	32 g	36%
	Fibra alimentaria	<0,5 g	<0,5 g	-
	Proteínas	3,7 g	3,5 g	7%
	Sal	0,10 g	0,09 g	2%
<p>*IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal). Contiene 6 unidades</p>				
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"> • <u>Unidad de consumo:</u> tarrina de cerámica. • <u>Unidad de distribución:</u> caja conteniendo 6 unidades. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote. “Conservar la información impresa en la caja hasta el consumo total del producto”. 			

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

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

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

34000671 CREMA CATALANA

Legislación aplicable	<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>																																																						
Parámetros microbiológicos	<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>10^2</td> <td>10^3</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>10^4</td> <td>10^5</td> <td>en 1 g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10^2</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	10^2	10^3	en 1 g	Higiene						Parámetro	n	c	m	M		Aerobic mesophilic count	5	2	10^4	10^5	en 1 g	Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2	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	10^2	10^3	en 1 g																																																		
Higiene																																																							
Parámetro	n	c	m	M																																																			
Aerobic mesophilic count	5	2	10^4	10^5	en 1 g																																																		
Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2	en 1 g																																																		
Razón social	FRONERI IBERIA, S.L. Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA																																																						
Teléfono	00 34 945 18 09 00																																																						

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

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

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

34000671 CREMA CATALANA

Regulatory	Ainhoa Quiñones – Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com
Contactos en casos de crisis	Iñaki Abajo – Director de Calidad – Inaki.Aabajo@es.froneri.com – 00 34 945 18 09 03

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

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

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

34000671 CREMA CATALANA

Descrição	Terrina à base de gelado de biscuit coberto com gema de ovo e caramelo								
Alergénios	Contém leite e ovo . Pode conter frutos de casca rija , gluten , soja e sementes de sésamo .								
Denominação Legal	GELADO BISCUIT E DECORAÇÃO COM PREPARADO DE GEMA DE OVO E CARAMELO (30 %).								
Consumidores destinatários	Público em geral, com excepção das pessoas alérgicas e/ou intolerantes aos alergénios na rotulagem.								
Volume / Peso	564 g (6 x 94g e) / 900 ml (6 x 150 ml)								
Ingredientes	Água, preparado de gema de ovo e caramelo (30 %) [gema de ovo (13,5 %), açúcar, xarope de glucose, água, caramelo (1 %) (açúcar, água), corante (norbxina de anato), gelatina], açúcar, xarope de glucose-frutose, lactose e proteínas de LEITE, gordura de coco, gema de ovo com açúcar [gema de ovo (2,5 %), açúcar], leite em pó magro, manteiga concentrada, emulsionante [mono e diglicéridos de ácidos gordos], espessantes (farinha de sementes de alfarroba, goma de guar, carragenina), aroma natural de baunilha, corante (carotenos). Percentagens relativas ao produto acabado. Pode conter frutos de casca rija , glúten , soja e sementes de sésamo .								
Informação nutricional (Valores médios)	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Por 100 g</th> <th>Por unidade (94g / 150 ml)</th> <th>% DR*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1051 kJ / 250 kcal</td> <td>989 kJ / 236 kcal</td> <td>12%</td> </tr> </tbody> </table>		Por 100 g	Por unidade (94g / 150 ml)	% DR*	Energia	1051 kJ / 250 kcal	989 kJ / 236 kcal	12%
	Por 100 g	Por unidade (94g / 150 ml)	% DR*						
Energia	1051 kJ / 250 kcal	989 kJ / 236 kcal	12%						

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

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

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

34000671 CREMA CATALANA



Lípidos	11 g	10 g	14%
dos quais saturados	6,7 g	6,3 g	32%
Hidratos de carbono	35 g	33 g	13%
dos quais açúcares	34 g	32 g	36%
Fibra	<0,5 g	<0,5 g	-
Proteínas	3,7 g	3,5 g	7%
Sal	0,10 g	0,09 g	2%

*DR: Dose de Referência para um adulto médio (8 400 kJ / 2 000 kcal).

Contém 6 unidades.

Tratamento e processamento	Pasteurização e congelação
Data de consumo preferencial	24 meses a partir da data de fabricação.
Conservação	Conservar a temperaturas inferiores a -18°C
Uso previsto	Consumir congelado
Embalagem	<ul style="list-style-type: none"> Unidade de consumo: tigela de cerâmica. Marcação da data e do lote.

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

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

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do produto antes do seu consumo.

34000671 CREMA CATALANA



	<ul style="list-style-type: none">Unidade de distribuição: caixa de 6 unidades. Marcação da data de validade e do lote. «Manter a informação impressa na embalagem até ao consumo total do produto.»
Razão social	FRONERI IBERIA, S.L. Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA
Contactos em caso de crise	Iñaki Abajo – Director de Calidad – Inaki.Aabajo@es.froneri.com – 00 34 945 18 09 03

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024

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

ESTA FICHA TEM VALIDADE ATÉ FINAL DO ANO 2024

Esta informação pode sofrer alterações. Recomendamos ler a etiqueta do producto antes do seu consumo.