

## 31020729 LA LECHERA PLÁTANO 2,4L



Descripción	Granel de helado con plátano.		
Alérgenos	Contiene <b>leche</b> . Puede contener <b>cacahuete, soja, frutos de cáscara, huevo y gluten</b> .		
Denominación Legal	Helado con plátano		
Consumidores destinatarios	Público en general con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado.		
Volumen / Peso	2400 ml e / 1299 g e		
Ingredientes	agua, <b>leche</b> concentrada desnatada reconstituida, <b>nata</b> (13 %), puré de plátano (12 %), azúcar, jarabe de glucosa, <b>lactosa</b> y proteínas de la <b>leche</b> , aroma natural de plátano, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma garrofín, goma guar), concentrado de zanahoria, zumo de limón concentrado. Puede contener <b>cacahuete, soja, frutos de cáscara, huevo y gluten</b> .		
Información nutricional (valores medios)			<b>Por 100 g</b>
		Valor energético	656 kJ / 156 kcal
		Grasas	5,7 g
		de las cuales saturadas	3,8 g
		Hidratos de carbono	24 g
		de los cuales azúcares	23 g
		Fibra alimentaria	<0,5 g
		Proteínas	1,5 g
		Sal	0,11 g
Tratamiento y procesado	Pasteurización y congelación		
Fecha de consumo preferente	24 meses desde la fecha de fabricación		

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.

	<b>Especificación de producto</b>	<p> <i>Fecha: 30/01/2024</i>  <i>Versión: 1</i>  <i>Actualización fecha validez</i> </p> <p>Página 2 de 3</p>
<p align="center"><b>31020729 LA LECHERA PLÁTANO 2,4L</b></p> <div align="center">  </div>		

Conservación	Conservar a temperaturas inferiores a -18°C																																																						
Uso previsto	Consumir congelado																																																						
Embalaje	<ul style="list-style-type: none"><li>Unidad de consumo: envase de plástico con tapa y etiqueta. Marcado en la base del sabor, la fecha de consumo preferente y lote. “Conservar la información impresa en la etiqueta hasta el consumo total del producto”.</li><li>Unidad de distribución: 2 unidades por caja. Marcado del sabor, la fecha de consumo preferente y lote.</li></ul>																																																						
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><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><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><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><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></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																																																		
Razón social	<p>FRONERI IBERIA, S.L.</p> <p>Zona Industrial Araia c/Intxerdui, 5 01250 ARAIA (Álava) ESPAÑA</p>																																																						

<p>ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2024</p> <p>Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.</p>
--



## Especificación de producto

Fecha: 30/01/2024

Versión: 1

Actualización fecha validez

Página 3 de 3

### 31020729 LA LECHERA PLÁTANO 2,4L



<b>Teléfono</b>	00 34 945 18 09 00
<b>Regulatory</b>	Ainhoa Quiñones – <a href="mailto:Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com">Ainhoa.Quiñones@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

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.