34002350 MINI TARTA ARTESANA TRES CHOCOLATES



Descripción	Mini tarta de helado de chocolate negro cubierto de salsa de cacao, bizcocho y decoración de chocolate blanco
Alérgenos	Contiene **leche, huevo, soja y trigo**. Puede contener **frutos de cáscara** y **cacahuetes**.
Denominación Legal	POSTRE DE HELADO DE CHOCOLATE NEGRO CUBIERTO DE SALSA DE CACAO (8%), BIZCOCHO (3,8%) CON CACAO MAGRO Y DECORACIÓN DE CHOCOLATE BLANCO (3,5%).
Consumidores destinatarios	Público en general con excepción de las personas alérgicas y/o intolerantes a los alérgenos presentes en el etiquetado.
Volumen / Peso	5 X (1190 g (14 x 85 g) / 1750 ml (14 x 125 ml))
Ingredientes	Helado de chocolate negro [**LECHE** reconstituida, dextrosa, chocolate negro (10%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitinas (**SOJA**)), aroma natural de vainilla), LECHE desnatada en polvo, azúcar**,** **MANTEQUILLA**, yema de **HUEVO** pasteurizada, emulgente (E 471), estabilizantes (goma garrofín, alginato sódico, goma guar, carragenanos)], salsa de cacao [jarabe de glucosa, azúcar, agua, cacao desgrasado en polvo (0,4%), chocolate en polvo (0,2%) (cacao, cacao desgrasado, azúcar, pasta de cacao), acidulante (ácido cítrico), humectante: glicerina (**SOJA**), estabilizante (pectinas), almidón modificado, conservador: E202, aroma], bizcocho con cacao magro [**HUEVO** líquido pasteurizado, harina de **TRIGO**, azúcar, agua, almidón de **TRIGO**, preparación con emulgentes (agua, emulgentes (E471, E477 y E470a), estabilizante (E1520), sal)), cacao magro (0,1%), gasificantes (E450i, E500ii), antiaglomerantes (E170, almidón de maíz), corrector de acidez (E516), dextrosa, estabilizante (E415)], decoración de chocolate blanco [chocolate blanco (2,5%) (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** desnatada en polvo, materia grasa **LÁCTEA** anhidra, emulgente (lecitinas (**SOJA**)), aroma natural de vainilla, aroma), **MANTEQUILLA**]. Puede contener **FRUTOS DE CÁSCARA** y **CACAHUETES**. Porcentajes declarados respecto al producto final.
Información nutricional (valores medios)	

	Por 100 g	**Por unidad (85g)**	**% IR* por unidad**
Valor energético	891 kJ / 212 kcal	756 kJ / 180 kcal	9%
Grasas	9,1 g	7,7 g	11%

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2023
Esta información puede sufrir modificaciones. Se recomienda leer el etiquetado del producto antes de su consumo.

34002350 MINI TARTA ARTESANA TRES CHOCOLATES



	<table><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>5,7 g</td><td>4,8 g</td><td>24%</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>29,2 g</td><td>24,8 g</td><td>10%</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>26,7 g</td><td>22,7 g</td><td>24%</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>3,4 g</td><td>2,9 g</td><td>6%</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,1 g</td><td>0,09 g</td><td>2%</td></tr></table> *IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) Contiene 14 unidades.
Tratamiento y procesado	Pasteurización y congelación
Fecha de consumo preferente	24 meses desde la fecha de fabricación
Conservación	Conservar a temperaturas inferiores a -18ºC.
Uso previsto	Consumir congelado.
Embalaje	• Unidad de distribución: 5 bandejas por caja. Marcado de la fecha de consumo preferente y lote. "Conservar la información impresa en este embalaje hasta el consumo total del producto".
Legislación aplicable	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. 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.

34002350 MINI TARTA ARTESANA TRES CHOCOLATES



	La Reglamentación aplicable a este producto está recogida en la plataforma de gestión interna de Legislación Alimentaria.
Parámetros microbiológicos	**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
Regulatory	Ainhoa Quiñones – Ainhoa.Quiñones@es.froneri.com
Contactos en casos de crisis	Olatz Epelde – Directora de Calidad – Olatz.Epelde@es.froneri.com – 00 34 945 18 09 23

34002350 MINI TARTA ARTESANA TRES CHOCOLATES



Descrição	Gelado de chocolate preto coberto com molho de cacau, biscoito com cacau magro e decoração de chocolate branco.
Alergénios	Contém **leite, ovo, soja** e **trigo.** Pode conter **frutos de casca rija** e **amendoins**.
Denominação Legal	SOBREMESA DE GELADO DE CHOCOLATE PRETO COBERTO COM MOLHO DE CACAU (8%), BISCOITO (3,8%) COM CACAU MAGRO E DECORAÇÃO DE CHOCOLATE BRANCO (3,5%).
Consumidores destinatários	Público em geral, com excepção das pessoas alérgicas e/ou intolerantes aos alergénios na rotulagem.
Volume / Peso	5 X (1190 g (14 x 85 g) / 1750 ml (14 x 125 ml))
Ingredientes	gelado de chocolate preto [**LEITE** reconstituído, dextrose, chocolate preto (10%) (pasta de cacau, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante (lecitinas (**SOJA**)), aroma natural de baunilha), **LEITE** em pó magro, açúcar, **MANTEIGA**, gema de **OVO** pasteurizada, emulsionante (E 471), estabilizadores (goma de alfarroba, alginato de sódio, goma de guar, carragenina)], molho de cacau (xarope de glucose, açúcar, água, cacau magro em pó (0,4%), chocolate em pó (0,2%) (cacau, cacau magro, açúcar, pasta de cacau), acidificante (ácido cítrico), humidificante (glicerol (**SOJA**)), estabilizador (pectinas), amido modificado, conservante (E 202), aroma], biscoito com cacau magro [**OVO** líquido pasteurizado, farinha de **TRIGO**, açúcar, água, amido de **TRIGO**, preparado com emulsionantes (água, emulsionantes (E 471, E 477 e E 470a), estabilizador (E 1520), sal), cacau magro (0,1%), levedantes (E 450i, E500ii), antiaglomerantes (E 170, amido de milho), regulador de acidez (E 516)), dextrose, estabilizador (E 415)], decoração de chocolate branco [chocolate branco (2,5%) (açúcar, manteiga de cacau, **LEITE** em pó magro, matéria gorda **LÁCTEA** anidra, emulsionante (lecitinas (**SOJA**)), aroma natural de baunilha, aroma), **MANTEIGA**]. Pode conter **FRUTOS DE CASCA RIJA** e **AMENDOINS**. Percentagens em relação ao produto final.

34002350 MINI TARTA ARTESANA TRES CHOCOLATES



Informação nutricional (Valores médios)	<table><tr><th></th><th>Por 100 g</th><th>unidade (85g)</th><th>% DR* unidade</th></tr><tr><td>Energia</td><td>891 kJ / 212 kcal</td><td>756 kJ / 180 kcal</td><td>9%</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>9,1 g</td><td>7,7 g</td><td>11%</td></tr><tr><td>dos quais saturados</td><td>5,7 g</td><td>4,8 g</td><td>24%</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>29,2 g</td><td>24,8 g</td><td>10%</td></tr><tr><td>dos quais açúcares</td><td>26,7 g</td><td>22,7 g</td><td>24%</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>3,4 g</td><td>2,9 g</td><td>6%</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,1 g</td><td>0,09 g</td><td>2%</td></tr></table> DR: Dose de Referência para um adulto médio (8 400kJ / 2000 kcal). Contém 14 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 -18ºC.
Uso previsto	Consumir congelado.
Embalagem	• Unidade de distribuição: 5 bandejas por caixa . 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	Olatz Epelde – Directora de Calidad – Olatz.Epelde@es.froneri.com – 00 34 945 18 09 23

ESTA FICHA TIENE VALIDEZ HASTA FIN DEL AÑO 2023

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