

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha		
1 de 2	03/02/2020		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		
LC27	<b>HUEVITOS RELLENOS</b>		
Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código ITF-14 del embalaje:	Código EAN de bolsa:	Código EAN de la unidad:
1806901900	48008743023850	8008743023852	

## DATOS LOGÍSTICOS



	Embalaje (cm.)	Bolsa (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
Largo (hondo)	39	21	Largo (hondo)
Ancho	30	20	Diametro
Alto	16	3,5	Alto
Cajas x manto:	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)
8	8560	1020	7,1
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
9	8000	1000	
Cajas x Palet	Bolsas embalaje	Unidades bolsa	
72	8	140	

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
18 meses	Huevos de chocolate	En lugar fresco y seco Entre 18° y 22°	Año mes y día de fabricación. más 3 dígitos de control interno ejem.L15R24083=24 marzo 2015

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)
<b>Cacao Min. 28%.</b> (Cubierta 50% aprox). Azúcar, <b>leche</b> entera en polvo (16.5%). pasta de cacao, manteca de cacao, suero de <b>leche</b> en polvo, emulsionante: lecitina de <b>soja</b> ; aroma natural de vainilla. (Relleno 50% aprox). Azúcar, aceites y grasas vegetales fraccionadas (palma), <b>leche</b> desnatada en polvo (14%). suero de <b>leche</b> en polvo, <b>lactosa</b> , <b>leche</b> entera en polvo, emulsionante: lecitina de <b>soja</b> . <b>Puede contener restos de frutos secos y de gluten.</b>

Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
Valor energetico Kj	2282
Valor energetico Kcal	547
Grasas	32,1 g
Grasas saturadas	18,9 g
Hidratos de carbono	57,8 g
^ de los cuales azucares	57,2 g
Fibra alimentaria	
Proteínas	5,8 g
Sal	0,28 g

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	03/02/2020	LC27	Huevitos Rellenos
Ingredientes y otras sustancias que pueden causar intolerancias y/o alergias alimentarias	Presente en el producto suministrado según su receta/com-posición.	Posiblemente presente en el producto acabado sin intención (trazas)	Procedencia: especificar el origen del ingrediente y/o de las trazas causantes de intolerancias y alergias
	SI NO	SI NO*	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. <b>IMPORTANTE: NO* significa <math>\leq 20</math> ppm de gluten</b>	NO	SI	Cereales usados en producción
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO	
Soja y productos a base de soja	SI		Lecitina de soja
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI		Productos lácteos
Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.	NO	SI	Avellanas, almendras, pistachos y nueces usados en producción
Apio y productos derivados	NO	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	NO	
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO <sub>2</sub> .	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	
* ¿ El producto contiene azúcar?		SI	
* ¿ El producto contiene maíz, soja o cualquier OGM o derivado del mismo?			NO
* ¿El producto suministrado se ha producido a partir de OGM o derivados de productos OGM?			NO
* ¿ La posible contaminación accidental por OGM que puedan existir excede del 0,9% del valor establecido por el Reglamento 1829/03?		SI	