

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha		
1 de 2	30/11/2023		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
LC31	GIANDUIOTTO CREMA AVELLANA		
Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código ITF-14 del embalaje:	Código EAN del bolsa:	Código EAN de la unidad:
18069039	48008743049805	8008743049807	NO TIENE

## DATOS LOGÍSTICOS



	Embalaje (cm.)	bolsa (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
Largo (hondo)	39	21	5
Ancho	22	23	1,6
Alto	15	3	2,2
Cajas x manto:	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)
10	6340	1020	10,5
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
8	5700	950	10
Cajas x Palet	Bolsas embalaje	Peso del producto g	Unidades bolsa aproximado
80	6	1000	95

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
18 MESES	Chocolate con leche con avellanas de gianduia	En lugar fresco y seco entre 18° 20°	<b>L18S01001:</b> L=Lote, 18=año, S= Mes, 01= Día del mes, 001= código control interno.

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)	Información Nutricional (valores medios 100 gr.)
<p>CHOCOLATE CON <b>LECHE CON AVELLANAS</b> GIANDUIA RELLENOS DE CREMA DE <b>AVELLANA</b> (Cacao mín. 33%)                  Cubierta (50% aprox.): azúcar, manteca de cacao, masa de cacao, <b>avellanas</b> (15%), <b>leche</b> entera en polvo, <b>leche</b> desnatada en polvo, emulsionante: lecitina de <b>soja</b>, aroma natural de vainilla.                  Relleno (50% aprox.): azúcar, aceites y grasas vegetales fraccionadas (palma y semilla de colza en diferentes proporciones), <b>avellana</b> (8%), suero de <b>leche</b> en polvo, cacao desgrasado en polvo, <b>lactosa</b>, <b>leche</b> desnatada en polvo, emulsionante: lecitina de <b>soja</b>, aroma natural de vainilla. <b>PUEDEN CONTENER TRAZAS DE OTROS FRUTOS SECOS Y GLUTEN</b> Fabricado en U.E. (cacao no U.E.)</p>	<p>Valor energético Kj 2360                  Valor energético Kcal 566                  Grasas 35,9g                  Grasas saturadas 17,9 g                  Hidratos de carbono 54,3 g                  ^ de los cuales azúcares 50 g                  Fibra alimentaria g                  Proteínas 4,6 g                  Sal 0,11 g</p>

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	30/11/2023	LC31	Gianduiotto
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	Trigo, cebada.
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.
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	
En lugar fresco y seco entre 18°- 22°			
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 OMG o derivados de productos OMG?			NO
* ¿ La posible contaminación accidental por OMG que puedan existir excede del 0,9% del valor establecido por el Reglamento 1829/03?		SI	