

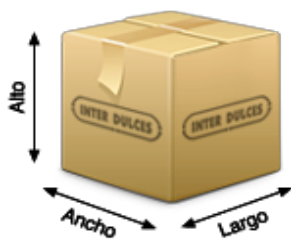
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha		
1 de 2	28/12/2018		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
LC49	CORAZONES CHOCO RELLENOS

Código ITF-14 del embalaje:	Código EAN de la unidad:	Código EAN de bolsa:	Partida arancelaria (código aduanas exportación)
18008743104473		8008743104476	1806901900

DATOS LOGÍSTICOS



Paletización

	Embalaje (cm.)	Bolsa (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
Largo (hondo)	39	26	2,5
Ancho	29	22	3
Alto	23	5	1
Cajas x manto:	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)
8	12720	1030	
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
7	12000	1000	
Cajas x Palet	Bolsas embalaje	Unidades bolsa	
56	12	140	

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
24 meses	Chocolate con leche rellenos	En lugar fresco y seco Entre 18° y 22°	L18007158: L=Lote, 18=año, 0= Mes, 07= Día del mes, 001= código de control interno.

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)	Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
Cacao Min. 28%. Cubierta (55% aprox): Azúcar, leche entera en polvo , (16,5%) pasta de cacao, manteca de cacao, suero de leche en polvo , emulsionante: lecitina de soja ; aroma natural de vainilla. Relleno (45% aprox.) azúcar, aceites y grasas vegetales fraccionadas (Palma), leche desnatada en polvo (14%) suero de leche en polvo , lactosa, leche entera en polvo , emulsionante: lecitina de soja . Puede contener trazas de frutos secos y de gluten .	Valor energetico Kj	2268
	Valor energetico Kcal	544
	Grasas	31,5 g
	Grasas saturadas	18,7 g
	Hidratos de carbono	58,1 g
	^ de los cuales azucares	57,4 g
	Fibra alimentaria	g
	Proteínas	5,8 g
	Sal	0,28 g

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	28/12/2018	LC49	Corazón choco 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. IMPORTANTE: NO* significa ≤20 ppm de gluten	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 lacteos
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 SO2.	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 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	