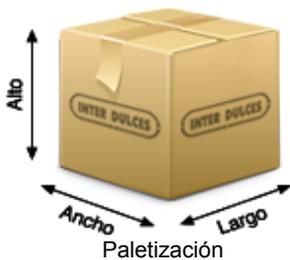


ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas		Fecha	
1 de 2		07/11/2024	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		
CA12	CAJETILLAS CAMELOT 36 Unid.		
Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código EAN del embalaje:	Código EAN del estuche:	Código EAN de la unidad:
186208000	8436012411190	8436012412098	8436012411657

DATOS LOGÍSTICOS



	Embalaje (cm.)	Estuche (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
	Largo (hondo)	Largo (hondo)	Largo (hondo)
	52		1,5
	Ancho	DIAMETRO	Ancho
	36	17	5
	Alto	Alto	Alto
	17	13	6,7
Cajas x manto:	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto (contenedor + contenido)
4	6000	960	24,5
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
10	3600	720	20
Cajas x Palet	Estuches embalaje	Peso del producto g	Unidades estuche aproximado
40	6	756	36

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
24 MESES	Sombrillas sucedáneo chocolate	8 - 26°C	Día de fabricación DDMMAA

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)	Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (Palmiste) cacao desgrasado en polvo 14%. Emulgente E 322, Lecitina de girasol ,E492 , E476 y aroma. Puede contener lecitina de soja, leche y derivados (lactosa y proteína), trazas de frutos secos de cáscara: avellana. Fabricado en la U.E. (cacao de origen no U.E.)	Valor energetico Kj	2393
	Valor energetico Kcal	573
	Grasas	36,9g
	Grasas saturadas	34 g
	Hidratos de carbono	53,2g
	^ de los cuales azucares	50,7g
	Fibra alimentaria	0g
	Proteínas	3,7g
	Sal	0,01g

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	7/11/24	CA12	CAJETILLA CAMELOT
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	NO	
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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	
Soja y productos a base de soja			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	SI	Línea producción
Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.	NO	SI	Línea 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 ₂ .	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?			NO