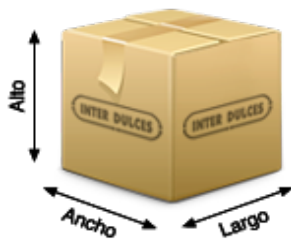


ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas		Fecha	
1 de 2		24/11/2017	
CÓDIGO	DENOMINACIÓN DE VENTA SEGÚN LEGISLACIÓN		
LC06	RELLENO CREMA DE AVELLANA		
Código ITF-14 del embalaje:	Código EAN de la unidad:	Código EAN del bolsa:	Partida arancelaria (código aduanas exportación)
48008743005818		8008743005810	1806901900

DATOS LOGÍSTICOS



Paletización

	Embalaje (cm.)	bolsa (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
	Largo (hondo)	Largo (hondo)	Largo (hondo)
	39	29	
	Ancho	Ancho	Diametro
	29	19	2,5
	Alto	Alto	Alto
	23	5	
Cajas x manto:	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)
8	8720	1020	
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
6	8000	1000	
Cajas x Palet	bolsas embalaje	Unidades bolsa	
48	8	70	

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
18 MESES	BOMBON RELLENO DE CREMA.	EN LUGAR FRESCO Y SECO	L18S25458 L=LOTE, 18=AÑO, S=MES, 25=día. más 3 dígitos de control interno

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)	Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
CACAO MIN. 28%. RELLENO. (aprox. 60%): AZÚCAR, ACEITES Y GRASAS VEGETALES FRACCIONADAS (PALMA Y SEMILLA DE COLZA EN DIFERENTES PROPORCIONES), AVELLANAS (8%) , SUERO DE LECHE EN POLVO , CACAO DESGRASADO EN POLVO, LACTOSA, LECHE DESNATADA EN POLVO , EMULSIONANTE: LECITINA DE SOJA; AROMA NATURAL DE VAINILLINA.	Valor energetico Kj	2321
CUBIERTA (aprox. 40%): AZÚCAR, LECHE ENTERA EN POLVO (16.5%), PASTA DE CACAO, MANTECA DE CACAO, SUERO DE LECHE EN POLVO , EMULSIONANTE: LECTINA DE SOJA ; AROMA NATURAL DE VAINILLA.	Valor energetico Kcal	556
	Grasas	33,6 g
	Grasas saturadas	18,5 g
	Hidratos de carbono	56,8 g
	^ de los cuales azucares	53,9 g
	Fibra alimentaria	--
	Proteínas	4,6 g
	Sal	0,19 g

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	24/11/2017	LC06	Rell. crema de avellana
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	Trigo, maíz.
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 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?			SI
* ¿El producto suministrado se ha producido a partir de OMG o derivados de productos OMG?			SI
* ¿ La posible contaminación accidental por OMG que puedan existir excede del 0,9% del valor establecido por el Reglamento 1829/03?		SI	