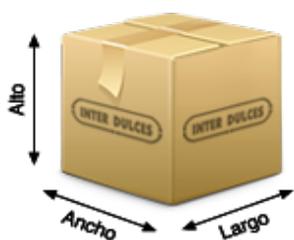


ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	
1 de 2	26/10/2023	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
LC63	BOMBÓN CREMA CACAO 72%	
Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código ITF-14 del embalaje:	Código EAN del bolsa:
1806901900	48008743046385	8008743046387
		Código EAN de la unidad:
		NO TIENE

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	14,28
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
6	7840	980	14
Cajas x Palet	Bolsas embalaje	Peso del producto g	Unidades bolsa aproximado
48	8	1000	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	L18U29241 L=LOTE, 18=AÑO, U=MES 29=día. más 3 dígitos de control interno

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)	Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
BOMBONES DE CHOCOLATE EXTRA NEGRO RELLENOS DE CREMA DE CACAO (Cacao mín. 72%) Relleno (aprox. 60%): azúcar, aceites y grasas vegetales fraccionadas (palma), cacao desgrasado en polvo (12%), suero de leche en polvo, emulsionante: lecitina de soja , vainillina. Cubierta (aprox. 40%), pasta de cacao, azúcar, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de soja . Puede contener trazas de frutos secos y gluten. Fabricado en U.E.	Valor energetico Kj Valor energetico Kcal Grasas Grasas saturadas Hidratos de carbono ^ de los cuales azucares Fibra alimentaria Proteínas Sal	2369 570 g 39,2 g 21,9 g 43,7 g 39,9 g g 6,9 g 0,08

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	26/10/2023	LC63	Cacao 72%
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		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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 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	