

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha		
1 de 2	18/09/2024		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		
LC72	HUEVITOS AMARILLO/MALVA RELLENOS		
Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código ITF-14 del embalaje:	Código EAN de bolsa:	Código EAN de la unidad:
1806901900	48008743223854	8008743223856	NO TIENE

DATOS LOGÍSTICOS



	Embalaje (cm.)	Bolsa (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
Largo (hondo)	39	21	Largo (hondo)
Ancho	30	20	Diametro
Alto	16	3,5	Alto
Cajas x manto:	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)
8	8560	1020	7,14
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
9	8000	1000	7,10
Cajas x Palet	Bolsas embalaje	Unidades bolsa aproximado	
72	8	140	

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
18 meses	Huevos de chocolate	En lugar fresco y seco Entre 18° y 22°	Año mes y día de fabricación. más 3 dígitos de control interno ejem.L15R24083=24 marzo 2015

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)	Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
Cacao Min. 28%. (Cubierta 50% 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 50% 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 restos de frutos secos y de gluten. Fabricado en U.E. (cacao non U.E.)	Valor energetico Kj Valor energetico Kcal Grasas Grasas saturadas Hidratos de carbono ^ de los cuales azucares Fibra alimentaria Proteínas Sal	2282 547 32,1 g 18,9 g 57,8 g 57,2 g 5,8 g 0,28 g

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	18/09/2024	LC72	Huevitos 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 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?		SI	