

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

INTERDULCES

Páginas		Fecha	
1 de 2		01/08/2025	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		
LC75	BALONES FUTBOL RELLENOS		
Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código ITF-14 del embalaje:	Código EAN de bolsa:	Código EAN de la unidad:
1806901900	48008743304461	8008743104469	NO TIENE

DATOS LOGÍSTICOS



Paletización

	Embalaje (cm.)	Bolsa (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
	Largo (hondo)	Largo (hondo)	Largo (hondo)
	41	26	
	Ancho	Ancho	Diametro
	30	22	2
	Alto	Alto	Alto
	17	5	
Cajas x manto:	Peso bruto g (contenente + contenido)	Peso bruto g (contenente + contenido)	Peso bruto g (contenente + contenido)
8	8480	1030	5,70
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
9	8000	1000	
Cajas x Palet	Bolsas embalaje	Unidades bolsa aproximado	
72	8	175	

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
18 meses	Chocolate con leche relleno	En lugar fresco y seco Entre 18° y 22°	L18S01001: L=Lote, 18=año, S= Mes, 01= Día del mes, 001= código de control interno.

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)	Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
Cacao Min. 28%. Cubierta (60% 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 (40% 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

INTERDULCES

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	01/08/2025	LC75	Balones futbol 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		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	
Anhidrido 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		