INTERDULCES

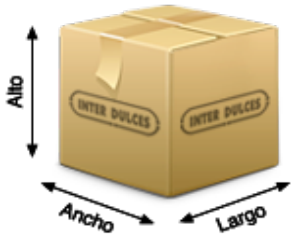
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas		Fecha	
1 de 2		25/09/2025	

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
BU130	***CUPCAKE RELLENO DE CACAO***

Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código EAN del embalaje:	Código EAN de la bolsa:	Código EAN de la unidad:
1806909019	8006908015056	8006908015056	NO TIENE

DATOS LOGÍSTICOS



	Embalaje (cm.)	Bolsa (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
	Largo (hondo)	Largo (hondo)	Largo (hondo)
	60	29	5
	Ancho	Ancho	Diametro
	29	21	
	Alto	Alto	Alto
Paletización	20	9	2

Cajas x manto:	Peso bruto g (continente + contenido)	Peso bruto g (continente + contenido)	Peso bruto g (continente + contenido)
6	6120	1020	

Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
7	6000	1000	9,09

Cajas x Palet	Bolsas embalaje		Unidades bolsas aprox.
42	6		110

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura ºC)	Sistema de codificación del lote
12 meses	Espuma dulce	En lugar fresco y seco entre 18º y 22º C humedad 60-65%	6 dígitos año semana y día de fabricación. Ejem: 193129 = 29/08/19

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)
Espuma dulce rellena de cacao (10%):Azúcar, jarabe de glucosa-fructosa,agua,grasa vegetal (aceite de girasol, aceite de palma, aceite de semilla de algodón, aceite de cártamo y aceite de salvado de arroz), agente gelificante: Gelatina alimentaria, **leche** entera en polvo, **lactosa** en polvo, **leche** desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, cacao alcalinizado en polvo, aromas, colorante: E150c,emulsionante:lecitina se **soja** E322;almidón maíz.

Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
Valor energetico Kj	Kj 1711
Valor energetico Kcal	KCal 404
Grasas	g 4,8
Grasas saturadas	g 1,5
Hidratos de carbono	87 g
^ de los cuales azucares	74 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	3,0 g
Sal	0,08g

INTERDULCES

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas		Fecha	Código	Producto
2 de 2		25/09/2025	BU28	CUPCAKE CACAO

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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		NO		NO	
Soja y productos a base de soja	SI			NO	Lecitina de soja.
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI			NO	Productos lácteos.
Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.		NO		NO	
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 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