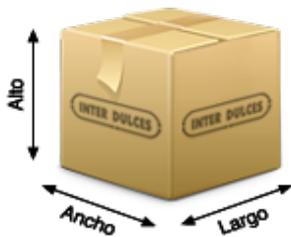


ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas		Fecha	
1 de 2		28-9-23	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		
MS01	GALLETAS GRAN MIX		
Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código EAN del embalaje:	Código EAN del estuche:	Código EAN unidad
19059060		0806812204830	NO TIENE

DATOS LOGÍSTICOS



Paletización

	Embalaje (cm.)	Estuche (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
	Largo (hondo)	Largo (hondo)	Largo (hondo)
		25	9
	Ancho	Ancho	Ancho
		24	4
	Alto	Alto	Alto
		11	1
Cajas x manto:	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)	Peso bruto g (contenedor + contenido)
15		1210	4,6g,5,3g,5,9g
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
8		990	4,2g,4,9g,5,5g
Cajas x Palet	Estuches embalaje	Peso del producto	Unidades estuche aproximado
120		1070	200

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
14 MESES	Galletas Surtidas	16-25	L0000 Semana del año 00,día del mes 00

Lista de Ingredientes
Galletas con aroma de vainilla. Ingredientes: Harina de trigo , azúcar, aceite vegetal, leche desnatada en polvo , gasificantes: bicarbonato sodico, bicarbonato de amonio, beta-caroteno: E-160a. sal, aromas, colorante: E-129. Galletas con aroma caramelo. Ingredientes: Harina de trigo , azúcar, aceite vegetal, gasificantes: bicarbonato sodico, bicarbonato de amonio, azúcar quemado, jarabe de azúcar caramelizado, canela en polvo, sal, aromas, colorante E-129 Puede contener trazas de: huevo, leche, soja, mostaza, altramuces, nueces. Fabricado en U.E.

Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	VALOR
Valor energetico Kj	1990
Valor energetico Kcal	473
Grasas	15,8g
Grasas saturadas	7,6g
Hidratos de carbono	75,0g
^ de los cuales azucares	24,2g
Fibra alimentaria	0
Proteínas	7,0g
Sal	0,03g

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	28-9-23	MS01	GALLETA GRAN MIX
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	X	X	Usado en línea producción
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X	X	
Huevos y productos a base de huevos	X	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	X	
Soja y productos a base de soja	X	X	Usado en línea produc.
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	X	
Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.	X	X	Usado en línea producción.
Apio y productos derivados	X	X	
Mostaza y productos derivados	X	X	Trigo.
Granos de sésamo y productos derivados	X	X	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂ .	X	X	
Altramuces y productos a base de altramuces	X	X	Usado en línea producción.
Moluscos y productos a base de moluscos	X	X	
* ¿ El producto contiene azúcar?		X	
* ¿ El producto contiene maíz, soja o cualquier OGM o derivado del mismo?			X
* ¿El producto suministrado se ha producido a partir de OMG o derivados de productos OMG?			X
* ¿ La posible contaminación accidental por OMG que puedan existir excede del 0,9% del valor establecido por el Reglamento 1829/03?		X	