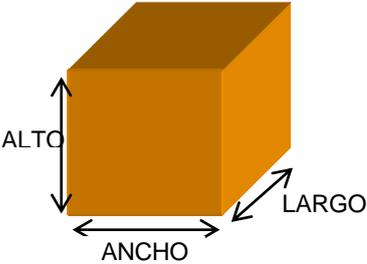


ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas:
Revisión:
Fecha:
Ref.:

1 de 3
0
27/10/2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (máximo 40 dígitos)	BOMBON CHOCO-PISTACHO 1K
CÓDIGO DEL PRODUCTO:	CBM00011
FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO	

Código EAN del embalaje:	5900189716424	
Código EAN de la unidad:	59080480	
Código EAN del estuche:	5900189501556	
Partida arancelaria (tipo de producto; ej: caramelos con azúcar):	17049071 Caramelos con Azucar	
Tipo de IVA:	10% X <input type="checkbox"/> 21% <input type="checkbox"/>	
Datos logísticos	DEL EMBALAJE:	
	Largo (hondo) cm:	19,6
	Ancho (cm):	29,3
	Alto (cm):	10,8
	DE LA UNIDAD DE ALMACENAMIENTO	
	Peso bruto (contenedor + contenido) g:	4045
	Peso neto (contenido) g:	4000
Paletización	Cajas x manto:	16
	Mantos x palet:	7
	Unidades x estuche:	60
	Estuches x embalaje:	4

Denominación de venta (según legislación):	Bombones con azúcar incluidos rellenos
--	--

Nos comprometemos a no realizar ningún cambio en el producto suministrado sin haberles informado previamente por escrito y con suficiente antelación.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas:

2 de 3

Revisión:

0

Fecha:

27/10/2023

Lista de ingredientes (en orden decreciente de sus pesos):	Azúcar, jarabe de glucosa, manteca de cacao, leche entera en polvo, suero de leche en polvo, grasa de palma, pasta de cacao, alcohol (2%), leche desnatada en polvo, grasa de leche. Pistachos (0,1%), estabilizante (invertasa), emulgentes; lecitina de soja, E476, aromas, concentrado de espirulina y manzana, colorante (curcumina). ADVERTENCIA: Puede contener huevo, nueces y cacahuets. Información nutricional por 100g: 2071 kj / 495 kcal. Grasas 25g, de las cuales ácidos grasos saturados 14g. Hidratos de carbono 59g, de los cuales azúcares 50g. Proteínas 4,4g. Sal 0,21g
Vida útil :	12 meses
Condiciones de conservación:	Controlada entre 18º y 24º
Sistema de codificación del lote :	Es una serie L y 6 dígitos

Ingredientes y otras sustancias que pueden causar intolerancias y/o alergias alimentarias	Presente en el producto suministrado según su receta/composición.		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. IMPORTANTE: NO* significa ≤20 pmm de gluten.		X		X	
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		
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		
Apio y productos derivados.		X		X	
Mostaza y productos derivados.		X		X	
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	
Moluscos y productos a base de moluscos.		X		X	

* ¿ El producto contiene azúcar?

SÍ X NO

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO*Páginas:***3 de 3***Revisión:***0***Fecha:***27/10/2023**

Organismos modificados genéticamente (OMG):

* ¿ El producto contiene maíz, soja o cualquier OGM o derivado del mismo?

SÍ NO X

* ¿ El producto suministrado se ha producido a partir de OMG o derivados de productos OMG?

SÍ NO X

* ¿ La posible contaminación accidental por OMG que puedan existir excede del 0,9% del valor establecido por el Reglamento 1829/03?

SÍ NO X