PRODUCT SPECIFICATIONS
ESPECIFICACIÓN del PRODUCTO

V01

PRODUCT PRODUCTO	SOFT CAKE DESIRE DARK CREAM - 50G			
DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	PASTEL TIERNO CON CREMA DE CHOCOLATE NEGRO			
BBD CADUCIDAD	12 meses/months		Reference Referencia	**DIA00003**

EAN	Unit / Unidad	3800204941560	IVA	10%
	Display / Expositor		Customs tariff Partida Arancelaria	19053111
	Outer carton / Cajas	3800204941331		

LOGISTIC INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Unit Unidad	Net weight / Peso Neto (g)	50	
	Gross Weight/Peso Bruto (g)	52	
	Dimensions / Medidas (cm)	2 x 7,5 x 15,5	(WxLxh) / (AxLxh)
Display Display	Net weight / Peso Neto (g)	1200	
	Gross Weight / Peso Bruto (g)	1325	
	Dimensions / Medidas (cm)	23,5 x 21 x 14	(WxLxh) / (AxLxh)
	units x display / unidades x expositor	24	
Outer carton Cajas externas	Net weight / Peso Neto (g)	1200	
	Gross Weight / Peso Bruto (g)	1373	
	Dimensions / Medidas (cm)	23,5 x 21 x 14	(WxLxh) / (AxLxh)
	displays x outer / expositores x caja	1	
Pallet 120x80cm	layers x pallet / mantos x pallet		H=
	outers x layer / cajas por manto		GW=
	outers x pallet / cajas x pallet	165	
	layers x pallet / mantos x pallet		
	outers x layer / cajas por manto		
	outers x pallet / cajas x pallet		
	layers x pallet / mantos x pallet		
	outers x layer / cajas por manto		
	outers x pallet / cajas x pallet		

PRODUCT IMAGE / IMAGEN del PRODUCTO



SOFT CAKE DESIRE DARK CREAM - 50G

INGREDIENT LIST / LISTA DE INGREDIENTES

(ES) Harina de trigo, jarabe de glucosa-fructosa, crema de cacao 25% (azúcar, aceites vegetales hidrogenados (aceite de semilla de algodón, aceite de palma), cacao en polvo 20% (10-12% de grasa), emulgente: lecitina de soja, aroma: vainilla), cobertura de cacao 17% (azúcar, grasa de palma hidrogenada totalmente refinada, cacao en polvo 8% (10-12% de grasa), suero en polvo, emulgente: lecitina de soja, aroma: vainilla), cacao en polvo 1% (10-12% de grasa), aceite de girasol refinado, gasificantes: bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio.
(EN) Wheat flour, glucose - fructose syrup, cocoa cream 25% (sugar, hydrogenated vegetable oils (cottonseed oil, palm oil), cocoa powder 20% (10-12% fat), emulsifier: soy lecithin, flavorant: vanilla), cocoa coating 17% (sugar, fully refined hydrogenated palm fat, cocoa powder 8% (10-12% fat), dry whey, emulsifier: soy lecithin, flavorant: vanilla), cocoa powder 1% (10-12% fat), refined sunflower oil, raising agents: sodium bicarbonate, ammonium bicarbonate.

NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Si contiene chocolate:	SI
If contents chocolate:	YES

		Quantity per / Cantidad por	
		portion / ración	**100g**
Energy **Valor energético**	kJ kcal		2008 kJ / 479 kcal
Fat/Grasas	(g)		23,39
- Saturates/saturadas	(g)		10,59
- Trans fat/trans	(g)		-
Carbohidrates **Hidratos de carbono**	(g)		61,49
- Sugar/Azúcares	(g)		46,69
Protein/Proteínas	(g)		5,73
Salt/Sal	(g)		0,34

ALLERGENIC DECLARATION / DECLARACIÓN de ALÉRGENOS

Components **Componente**	**Absence** **Ausente**	**Presence** **Presente**	**Cross contamination** **Contaminación**
Cereals with gluten and products thereof Cereales con gluten y productos derivados		X	
Crustaceans and products thereof Crustáceos y productos derivados	X		
Eggs and products thereof Huevos y productos derivados	X		
Fishes and products thereof Pescado y productos derivados	X		
Peanuts and products thereof Cacahuetes y productos derivados	X		
Soybeans and products thereof Soja y productos derivados		X	
Milk, lactose and products thereof Leche, lactosa y productos derivados		X	
Nuts and products thereof Frutos de cáscara y productos derivados		X	
Celery and products thereof Apio y productos derivados	X		
Mustard and products thereof Mostaza y productos derivados	X		
Sesame and products thereof Sésamo y productos derivados	X		
Sulphites up to 10ppm and products thereof Sulfitos hasta 10ppm y productos derivados	X		
Lupin and products thereof Altramuces y productos derivados	X		
Molluscs and products thereof Moluscos y productos derivados	X		

STORAGE CONDITIONS / CONSERVACIÓN

Store in a cool and dry place / Conservar en lugar fresco y seco	Entre 18-26º

Issued by:	Approved by	Updated on: