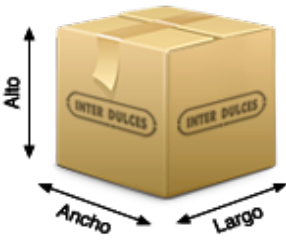


Páginas		Fecha	
1 de 2		13/01/2026	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		
BU28	CROISSANT RELLENO DE CACAO		
Partida arancelaria (código aduanas exportación)	Código EAN del embalaje:	Código EAN de la bolsa:	Código EAN de la unidad:
1806909019	8006908005880	8006908005897	NO TIENE

DATOS LOGÍSTICOS



Paletización

	Embalaje (cm.)	Bolsa (cm.)	Unidad (cm.) (solo producto envasado)
	Largo (hondo)	Largo (hondo)	Largo (hondo)
	60	29	7
	Ancho	Ancho	Diametro
	29	21	
	Alto	Alto	Alto
	20	9	2
Cajas x manto:	Peso bruto g (conteninte + contenido)	Peso bruto g (conteninte + contenido)	Peso bruto g (conteninte + contenido)
6	6640	1020	
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
7	6000	1000	12,5
Cajas x Palet	Bolsas embalaje		Unidades bolsas aprox.
42	6		80

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

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)	Información Nutricional (valores medios 100 gr.)	
Espuma dulce rellena de cacao (10%):Azúcar, jarabe de glucosa-fructosa,agua,grasa vegetal (aceite refinado de girasol, aceite refinado de palma, aceite refinado de semilla de algodón, aceite refinado 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 (0,5%), cacao alcalinizado en polvo (0,5%), aromas, colorante: E150c,emulsionante:lecitina se soja E322;almidón maíz. Fabricado en U.E.	Valor energetico Kj Valor energetico Kcal Grasas Grasas saturadas Hidratos de carbono ^ de los cuales azucares Fibra alimentaria Proteínas Sal	Kj 1711 KCal 404 g 4,8 g 1,5 87 g 74 g 0 g 3,0 g 0,08g

Páginas		Fecha	Código	Producto
2 de 2		13/01/2026	BU28	CROISSANT 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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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