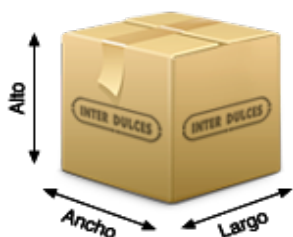


ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

INTER DULCES

Páginas		Fecha	
1 de 2		05/06/2026	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
LC22	BOMBÓN BICOLOR		
Partida arancelaria	Código ITF-14 del embalaje:	Código EAN del bolsa:	Código EAN de la unidad:
1806901900	18436012411203	8436012411206	NO TIENE

DATOS LOGÍSTICOS



Paletización

Embalaje (cm.)

Largo (hondo)
40
Ancho
29
Alto
21

bolsa (cm.)

Largo (hondo)
29
Ancho
21
Alto
4,5

Unidad (cm.) (solo producto envasado)

Largo (hondo)
2,5
Ancho
2,5
Alto
2,5

Cajas x manto:	Peso bruto g (contenente + contenido)	Peso bruto g (contenente + contenido)	Peso bruto g (contenente + contenido)
8	8620	1020	14,93
Mantos x palet:	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)	Peso neto g (contenido)
6	7520	940	14,02
Cajas x Palet	Bolsas embalaje	Peso del producto g	Unidades bolsa aproximado
48	8	1000	67

Tiempo de vida útil	Denominación de venta (Según legislación)	Condiciones de conservación (Temperatura °C)	Sistema de codificación del lote
18 MESES	BOMBÓN RELLENO DE CREMA	EN LUGAR FRESCO Y SECO	L17S25426 L=LOTE, 17=AÑO, S=MES, 25=día. Más tres dígitos para control interno.

Lista de Ingredientes (En orden decreciente)

BOMBONES DE CHOCOLATE CON LECHE Y BLANCO RELLENOS DE CREMA DE AVELLNAS
 Relleno(aprox. 60%):azúcar,aceites y grasas vegetales fraccionadas (aceite refinado de palma y semilla de colza en diferentes proporciones),**avellanas (8%)suero de leche en polvo**, cacao desgrasado en polvo, **lactosa,leche desnatada en polvo**,emulsionante:**lecitina de soja**; aroma natural de vainillina.
 Cubierta (aprox. 40%):Chocolate con **leche** (cacao min. 28%):azúcar, **leche entera en polvo**, (16,5%) pasta de cacao, manteca de cacao, **suero de leche en polvo**,emulsionante: **lecitina de soja**; aroma natural de vainillina. Chocolate blanco: azúcar, manteca de cacao, **leche entera en polvo**, **suero de leche en polvo**, **leche desnatada en polvo**, emulsionante: **lecitina de soja**; aroma natural de vainillina. Contiene **leche y soja**. Puede contener trazas de otros frutos secos y gluten.
 Fabricado en U.E. (Cacao no U.E.)

Información Nutricional (valores medios 100 gr.)

Valor energetico Kj	2339
Valor energetico Kcal	560
Grasas	34,2 g
Grasas saturadas	21,0 g
Hidratos de carbono	57,1 g
^ de los cuales azucares	54,5 g
Fibra alimentaria	
Proteínas	4,5 g
Sal	0,19 g

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Páginas	Fecha	Código	Producto
2 de 2	05/06/2026	LC22	BOMBÓN BICOLOR
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			TRIGO, CEBADA
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			
Huevos y productos a base de huevos			
Pescado y productos a base de pescado			
Cacahuets y productos a base de cacahuets			
Soja y productos a base de soja			Lecitina de soja
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			Productos lácteos
Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.			Avellanas, almendras, pistachos, y nueces.
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos derivados			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂ .			
Altramuces y productos a base de altramuces			
Moluscos y productos a base de moluscos			
* ¿ 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 OMG o derivados de productos OMG?			NO
* ¿ La posible contaminación accidental por OMG que puedan existir excede del 0,9% del valor establecido por el Reglamento 1829/03?		SI	