	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/04	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO Technical Sheet Food	F. Actualiz. / Updated	13/05/2024
		Código / Code	000041
		Producto / Product	Bombonísimo SP 400g
		Revisión / Review	09
		Página 1 de 9	

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT	
Bombones de chocolate **Chocolates**	

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO / COMMERCIAL DENOMINATION PRODUCT
Bombonísimo sin palma

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION
MANDORLA: chocolate con leche relleno de praliné de almendras caramelizadas/ milk chocolate with a caramelised almond praline filling. **GIANDUIA:** chocolate noir relleno de sorpresas de almendra y avellana/ dark chocolate bliss with an almond and hazelnut surprise filling. **PRALINÉ LATTE:** chocolate con leche relleno de praliné de avellana/ milk chocolate with a hazelnut praline filling. **DUE LATTE:** chocolate con leche relleno en su deliciosa crema/ milk chocolate filled with its own delicius cream. **ARANCIO:** chocolate noir relleno de dulce crema de naranja/ dark chocolate with a sweet orandcream filling. **NOCCIOLATO:** chocolate con leche relleno de crema de avellana con crujientes de avellana/ milk chocolate with a filling of hazelnut cream and hazelnut crisp. **FRUTTI DI BOSCO:** chocolate blanco con corazón de gelatina de frutos del bosque/ with chocolate with a forest fruits jelly centre. **NOCCIOLATO BIANCO:** chocolate blanco relleno de crema de avellana/ White chocolate cloud with a hazelnut cream. **SÍ O NO:** Chocolate noir con triple sorpresa de avellana bañada en su crema/ dark chocolate bonbon with a triple hazelnut surprise smothered in its cream. **FRAGOLATO BIANCO:** chocolate blanco con corazón de crema de fresa/ White chocolate fantasy with a strawberry cream centre. **CAFÉ:** chocolate con leche con corazón de crema de café descafeinado/ milk chocolate with a decaf coffe cream centre.

MARCA COMERCIAL / TRADE MARK
TRAPA

CANTIDAD NETA / NET QUATITY
400 g (14.11 Oz)

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Azúcar, manteca de cacao, grasas y aceites vegetales (coco, girasol y oliva), manteca de cacao, **leche** en polvo, pasta de cacao, suero de **leche** en polvo, cacao desgrasado en polvo, pasta de frutos del bosque (2%) (azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, agua, mora, frambuesa, grosella, fresa, almidón de maíz modificado, gelificante (agar-agar, pectina), productos alimenticios colorantes (concentrado de zanahoria y arándanos), correctores de acidez (ácido cítrico, citrato trisódico), aroma, colorante (caramelo amónico), conservador (sorbato potásico)), pasta de **avellana** (2%), praliné de **almendra** (**almendra** (0,5%), azúcar), **avellana** (0,8%) emulgente (lecitina de **soja**), **leche** desnatada en polvo, café descafeinado (0,1%), **mantequilla**, frutas del bosque en polvo (frutas (fresa, arándano, frambuesa, saúco, grosella negra, remolacha), maltodextrina (maíz), sacarosa, glucosa, acidulante (ácido cítrico)), aromas.

Sugar, cocoa butter, vegetable fats and oils (coconut, sunflowers and olive), cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa paste, **whey** powder, fat-reduced cocoa powder, wild berries paste (2%) (sugar, glucose syrup-fructose, water, blackberry, raspberry, currant, strawberry, modified corn starch, gelling agent (agar-agar, pectin), colorant products (carrot and cranberry concentrate), acidity regulators (citric acid, trisodium citrate), flavouring, colour (ammonia caramel), preservative (potassium sorbate)), **hazelnut** paste (2%), **almond** praline (**almond** (0,5%), sugar), **hazelnut** (0,8%), emulsifier (**soya** lecithin), skimmed-**milk** powder, decaf coffe (0,1%), **butter,** wild berries powder (fruits (strawberry, cranberry, raspberry, elderberry, blackurrant, beet), maltodextrin (corn), sacarose, glucose, acid (citric acid)), flavourings.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g de producto) / NUTRITION INFORMATION (Average values per 100 g of product)		
Valor energético / Energy Value	2296	kJ
Valor energético / Energy Value	551	kcal
Grasas / Fats	35	g
de las cuales saturadas / of which saturates	22	g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	54	g
de los cuales azúcares / of which sugars	52	g
Proteínas / Protein	4,7	g
Sal / Salt	0,21	g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN STATEMENT

Componente/ Component	Si/ Yes	Trazas/ Traces	No	Observaciones / Observations
Cereales que contengan gluten y/o sus variedades híbridas: Trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut y productos derivados/ Cereals containing gluten and/or hibrid varieties: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof			X	Gluten <20 ppm
Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Crustaceans and products thereof			X	
Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof			X	
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof			X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ Peanuts and products thereof			X	
Soja y productos a base de soja/ Soybeans and products thereof	X			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)	X			
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola/ **Nuts**, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.	X			
Apio y productos derivados/ Celery and products thereof			X	
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof			X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame seeds and products thereof			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO_2/ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO_2			X	
Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupines and products thereof			X	
Moluscos y productos a base de moluscos/ Molluscs and products thereof			X	

IP (*): Presente en nuestras instalaciones/ Present in our facilities

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Puede contener otros frutos de cáscara. Sin gluten.
May contain other nuts. Gluten-free.

GRUPO DE CONSUMIDORES / CONSUMER GROUP		
Dirigido a todos los públicos excepto a los siguientes grupos de riesgo: All markets are targeted except for the following risk groups: • Diabéticos. / Diabetics. • Alérgicos al fruto seco. / People allergic to nuts. • Alérgicos a productos y derivados lácteos. / People allergic to dairy products and dairy by-products. • Alérgicos a la soja. / People allergic to soya.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICO / PHYSICOCHEMICAL FEATURES		
Humedad/ Moisture	Máx. 5 %	ITT-LAB-10
% de materia grasa / % Total Fat	32% (±20%)	ITT-LAB-04
Acidez Oleica/ Oleic Acid	Máx. 1,75%	ITT-LAB-05
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL FEATURES		
Cadmio	< 0,8 mg/Kg	Laboratorio externo
Melamina	< 2, 5 mg/kg	
Teobromina	< 2%	
MOAH	1 mg/kg	*Según recomendación de la EFSA y con carácter técnico no contractual*
OGM	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICRO ORGANIC FEATURES		
Aerobios totales / Aerobic mesophilic	< 10.000 ufc/g	Laboratorio externo
Mohos y levaduras/ Molds and yeasts	< 500 ufc/g	
Enterobacterias totales/ Total enterobacteria	< 100 ufc/g	
Listeria monocitogenes	< 100 ufc/g	
Salmonella (/25g)	Ausencia ufc/25g	
Escherichia coli	Ausencia ufc/g	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES		
Olor / Smell	**MANDORLA:** chocolate con leche y almendras caramelizadas/ milk chocolate and a caramelised almond; **GIANDUIA:** chocolate noir con almendra y avellana/ dark chocolate with an almond and hazelnut; **PRALINÉ LATTE:** chocolate con leche y avellana/ milk chocolate and hazelnut; **DUE LATTE:** chocolate con leche relleno en su deliciosa crema/ milk chocolate filled with its own delicius cream; **ARANCIO:** chocolate noir y naranja/ dark chocolate and orandcream; **NOCCIOLATO:** chocolate con leche relleno de crema de avellana con crujientes de avellana/ milk	ITT-LAB-37

	chocolate with a filling of hazelnut cream and hazelnut crisp; **FRUTTI DI BOSCO:** chocolate blanco y frutos del bosque/ withe chocolate and forest fruits; **NOCCIOLATO BIANCO:** chocolate y avellana/ White chocolate and hazelnut; **SÍ O NO:** chocolate noir y avellana / dark chocolate and hazelnut; **FRAGOLATO BIANCO:** chocolate blanco y fresa/ White chocolate and strawberry; **CAFÉ**: chocolate con leche y café/ milk chocolate and coffe.	
Color / Colour	**MANDORLA:** marrón / Brown; **GIANDUIA:** marrón oscuro/ dark Brown; **PRALINÉ LATTE:** marron/ brown; **DUE LATTE:** marron/ brown; **ARANCIO:** marrón oscuro/ dark Brown; **NOCCIOLATO:** marrón/ Brown; **FRUTTI DI BOSCO:** blanco/ White; **NOCCIOLATO BIANCO:** blanco/ White; **SÍ O NO:** negro/ black; **FRAGOLATO BIANCO:** blanco/ White; **CAFÉ**: marrón/ brown	
Sabor / Flavor	**MANDORLA:** chocolate con leche y almendras caramelizadas/ milk chocolate and a caramelised almond; **GIANDUIA:** chocolate noir con almendra y avellana/ dark chocolate with an almond and hazelnut; **PRALINÉ LATTE:** chocolate con leche y avellana/ milk chocolate and hazelnut; **DUE LATTE:** chocolate con leche relleno en su deliciosa crema/ milk chocolate filled with its own delicius cream; **ARANCIO:** chocolate noir y naranja/ dark chocolate and orandcream; **NOCCIOLATO:** chocolate con leche relleno de crema de avellana con crujientes de avellana/ milk chocolate with a filling of hazelnut cream and hazelnut crisp; **FRUTTI DI BOSCO:** chocolate blanco y frutos del bosque/ withe chocolate and forest fruits; **NOCCIOLATO BIANCO:** chocolate y avellana/ White chocolate and hazelnut; **SÍ O NO:** chocolate noir y avellana / dark chocolate and hazelnut; **FRAGOLATO BIANCO:** chocolate blanco y fresa/ White chocolate and strawberry; **CAFÉ**: chocolate con leche y café/ milk chocolate and coffe.	

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / STORAGE INSTRUCTIONS

- Conservar en lugar fresco, seco, alejado de olores y protegido de la luz solar.
  Keep in a cool, dry place, away from odours and protected from direct sunlight.
- Temperatura ideal de conservación: 14-21ºC.
  Ideal storage temperature: 14-21ºC.

ICONOS / ICONS

- Cuida la Naturaleza
  Protect the environment
  CUIDA LA NATURALEZA
- Icono Punto verde
  Green dot icon
- Icono de contenido efectivo "**e**"
  "**e**" mark icon
- Icono GLUTEN FREE
  GLUTEN FREE Icon
  SIN GLUTEN GLUTEN FREE

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / EXPIRED DATE

Lote/ Consumir preferentemente antes del:
Batch / Best before:

dd-mm-aaaa

hora: minuto.

dd: día de fecha de consumo preferente / day consumption preference

mm: mes de consumo preferente / month consumption preference

aaaa: año de consumo preferente / year consumption preference

hora: hora de envasado / packaging hour

minuto: minuto de envasado / packaging minute

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / USEFUL LIFE OF THE PRODUCT

La vida útil del producto teniendo en cuenta la naturaleza de las materias primas y las condiciones de procesamiento del producto es la siguiente: 540 días

The useful life of the product, taking into account the nature of the raw materials and the processing conditions of the product, is as follows: 540 days

USO ESPERADO / EXPECTED USE

La forma habitual de consumo de los bombones de chocolate es directa, sin ninguna preparación posterior a la fabricación.
The usual way of consuming chocolates is directly, with no preparation subsequent to manufacture.

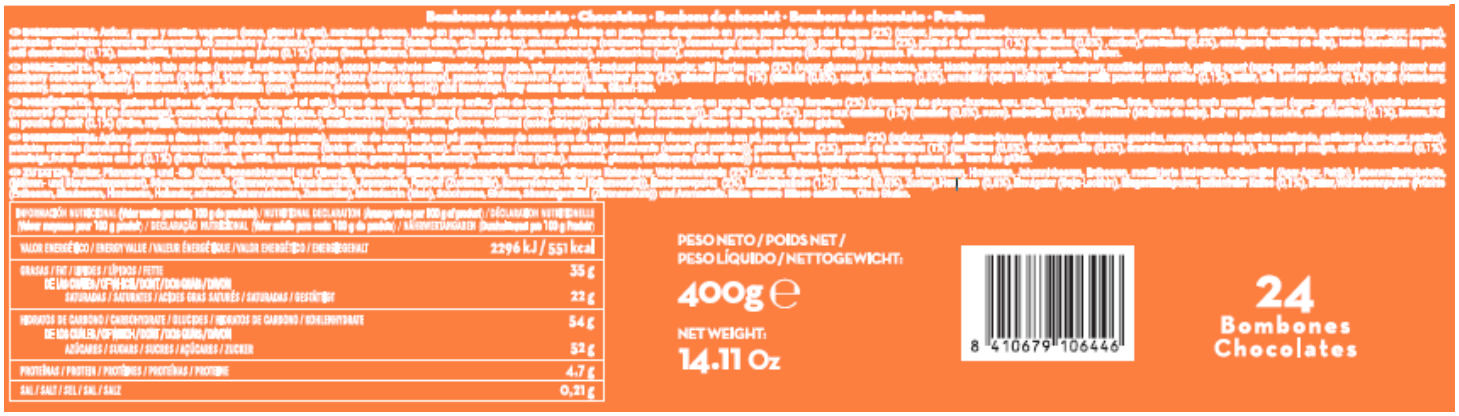
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE

8410679106446

RAZÓN SOCIAL / COMPANY DETAILS

Fabricado por / Manufactured by:
EUROPRALINÉ, S.L
RGSEAA 25.00090/P
Autovía A-62 Km.90
34208 San Isidro de Dueñas (Palencia)
www.trapa.com
Product of Spain

INFORMACIÓN ETIQUETADO / LABELLING INFORMATION



LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION

- Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana y sus modificaciones.
- Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de junio relativa a productos de cacao y chocolates destinados a alimentación humana y sus modificaciones.
- Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) Nº 231/2012 DE LA COMISIÓN de 9 de marzo de 2012 por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo" y sus modificaciones.
- Reglamento 1169/2011 de 25 de octubre sobre la información alimentaría facilitada al consumidor y sus modificaciones.
- Reglamento Delegado 1155/2013, de 21 de agosto, referente a la información sobre la ausencia o la presencia de gluten en los alimentos y sus modificaciones.
- Real Decreto 1801/2008 de 3 de noviembre por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al Control de su contenido efectivo.
- Reglamento (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/04	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO Technical Sheet Food	F. Actualiz. / Updated	13/05/2024
		Código / Code	000041
		Producto / Product	Bombonísimo SP 400g
		Revisión / Review	09
		Página 8 de 9	

EMPAQUETADO Y LOGÍSTICA / PACKAGING AND LOGISTIC





Cantidad por Unidad.	
8	estuches / Caja
8	Cajas / Capa
8	Capa / Palet
64	Cajas / Palet
512	estuches / Palet

FICHA LOGÍSTICA / LOGISTIC SHEET

miércoles, 20 de marzo de 2019

Nom. producto	BOMBONISIMO 400g SP		
Cod. producto	000041		
Nom. fichero	000041 bombonisimo 400g sp exportación 20032019 (20/03/2019)		
Ref. solucion	1 C (Editado)		
Volumen usada	108,2 %	8	Caja / Capas
Area usada	82,5 %	8	Capas / Carga
Tipo palet	EURO	64	Caja / Carga
		8	Estuches / Caja
		512	Estuches / Carga

		Largo	Ancho	Alto		Neto	Bruto	
Caja	(DE)	364,0	272,0	246,0	mm	3,2000	4,9200	Kg
Product		1088,0	728,0	1986,0	mm	204,8000	314,8800	Kg
Carga		1200,0	800,0	2136,0	mm	314,8800	341,6800	Kg

