	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/04	
TRAPA CHOCOLATES DESDE 1941	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO Technical Sheet Food**	F. Actualiz. / Updated	27/04/2024
		Código / Code	000442
		Producto / Product	Artesanía SP 72g
		Revisión / Review	05
		Página 1 de 7	

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

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO / COMMERCIAL DENOMINATION PRODUCT

Artesanía sin palma

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

B. ARANCIO: Bombón de chocolate negro relleno de praliné sabor naranja/ Dark chocolate filled with orange flavour praline.
B. CARAMELO: Bombón de chocolate con leche relleno de praliné sabor caramelo/ Milk chocolate filled with caramel flavour praline.
B. PRALINÉ: Bombón de chocolate negro relleno al cacao / Dark chocolate filled with cocoa.
B. AVELLANA: Armoniosa combinación de suave praliné de avellana cubierta de chocolate con leche/ Harmonious combination of soft hazelnut praline covered with milk chocolate.

MARCA COMERCIAL / TRADE MARK

TRAPA

CANTIDAD NETA / NET QUATITY

72 g (2.5 Oz)

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Azúcar, grasas y aceites vegetales (coco y girasol), pasta de cacao, manteca de cacao, suero de **leche** en polvo, cacao desgrasado en polvo, **leche** en polvo, pasta de **avellana** (0,7%), **leche** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de **soja**), aromas de caramelo, naranja y vainillina.

Sugar, vegetable fats and oils (coconut and sunflowers), cocoa paste, cocoa butter, **whey** powder, fat-reduced cocoa powder, whole **milk** powder, **hazelnut** paste (0,7%), skimmed-**milk** powder, emulsifier (**soya** lecithin), flavourings of candy, orange and vainillin.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g de producto) / NUTRITION INFORMATION (Average values per 100 g of product)

Valor energético / Energy Value	2286	kJ
Valor energético / Energy Value	548	kcal
Grasas / Fats	34	g
de las cuales saturadas / of which saturates	24	g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	55	g
de los cuales azúcares / of which sugars	53	g
Proteínas / Protein	4,6	g
Sal / Salt	0,15	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	34% (±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	0,06-0,6 %	
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	NEGRO: Chocolate negro /Dark chocolate. ARANCIO: A chocolate con leche y naranja / Orange and milk chocolate. CARAMELO: A chocolate y caramelo / Candy and chocolate. AVELLANA: A avellana y chocolate con leche / Hazelnut and chocolate	ITT-LAB-37
Color / Colour	NEGRO: marrón oscuro/ dark brown ARANCIO: marrón / brown CARAMELO: marrón oscuro/ dark Brown AVELLANA: marrón / brown	

Sabor / Flavour	NEGRO: Chocolate negro /Dark chocolate. ARANCIO: A chocolate con leche y naranja / Orange and milk chocolate. CARAMELO: A chocolate y caramelo / Candy and chocolate. AVELLANA: A avellana y chocolate con leche / Hazelnut and chocolate	

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



- Icono Punto verde
  Green dot icon



- Icono de contenido efectivo “**e**”
  “**e**” mark icon



- Icono GLUTEN FREE
  GLUTEN FREE Icon



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 directo, sin ninguna preparación posterior a la fabricación.
The usual way of consuming chocolate praline is directly, with no preparation subsequent to manufacture.

CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE

8410679106064

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

Bombones de chocolate / Chocolates / Bonbons de chocolat / Bombons de chocolate

ES **INGREDIENTES:** Azúcar, grasas y aceites vegetales (coco y girasol), pasta de cacao, manteca de cacao, suero de **leche** en polvo, cacao desgrasado en polvo, **leche** en polvo, pasta de **avellana** (0,7%), **leche** desnatada en polvo, emulgente (lecitina de **soja**), aromas. **Puede contener otros frutos de cáscara.** Sin gluten. Conservar en lugar fresco, seco, alejado de olores y protegido de la luz solar. Temperatura ideal de conservación: 14-21ºC.

EN **INGREDIENTS:** Sugar, vegetable fats and oils (coconut and sunflowers), cocoa paste, cocoa butter, **whey** powder, fat-reduced cocoa powder, whole **milk** powder, **hazelnut** paste (0,7%), skimmed-**milk** powder, emulsifier (**soya** lecithin), flavourings. **May contain other nuts.** Gluten-free. Keep in a cool, dry place, away from odours and protected from direct sunlight. Ideal storage temperature: 14-21ºC.

FR **INGREDIENTS:** Sucre, graisses et huiles végétales (coco et tournesol), pâte de cacao, beurre de cacao, **lactosérum** en poudre, cacao maigre en poudre, **lait** en poudre entier, pâte de **noisette** (0,7%), **lait** en poudre écrémé, émulsifiant (lécithine de **soja**), arômes. **Peut contenir d'autres fruits à coque.** Sans gluten. Conserver dans endroit frais et sec, loin des odeurs et protégé de la lumière directe du soleil. Température idéale de conservation: 14-21ºC.

PT **INGREDIENTES:** Açúcar, gorduras e óleos vegetàis (coco e girassol), massa de cacau, manteiga de cacau, soro de **leite** em pó, cacau desengordurado em pó, **leite** em pó gordo, pasta de **avelã** (0,7%), **leite** em pó magro, emulsionante (lecitina de **soja**), aromas. **Pode conter outros frutos de casca rija.** Isento de glúten. Mantenha em lugar fresco, seco, longe dos odores e protegido da luz solar direta. Temperatura de conservação ideal: 14-21ºC.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por cada 100g de producto) / NUTRITION DECLARATION (Average value per 100g of product) / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Valeur moyenne pour 100g produit) / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Valor médio para cada 100g de produto)	
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE / VALEUR ÉNERGÉTIQUE / VALOR ENERGÉTICO	**2286 kJ / 548 kcal**
GRASAS / FAT / MATIÈRES GRASSES / LÍPIDOS	**34 g**
de las cuales / of which/ dont / dos quais	
saturadas / saturates / acides gras saturés / saturados	**24 g**
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATE / GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	**55 g**
de los cuales / of which / dont / dos quais	
azúcares / sugars / sucres / açúcares	**53 g**
PROTEÍNAS / PROTEIN / PROTÉINES / PROTEÍNAS	**4,6 g**
SAL / SALT / SEL / SAL	**0,15 g**

SIN ACEITE DE PALMA PALM OIL FREE

SIN GLUTEN GLUTEN FREE

CUIDA LA NATURALEZA

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.

EMPAQUETADO Y LOGÍSTICA / PACKAGING AND LOGISTIC

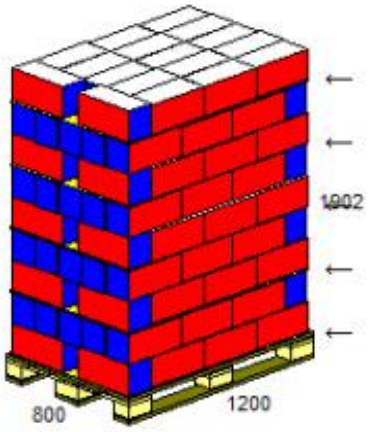


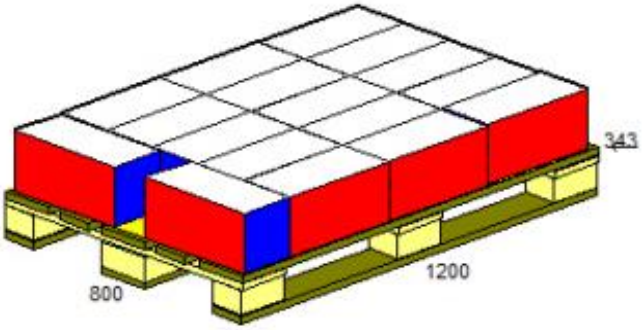
Cantidad por Unidad.	
12	Estuches / Caja
17	Cajas / Capa
9	Capa / Palet
153	Cajas / Palet
1836	Estuches / Palet

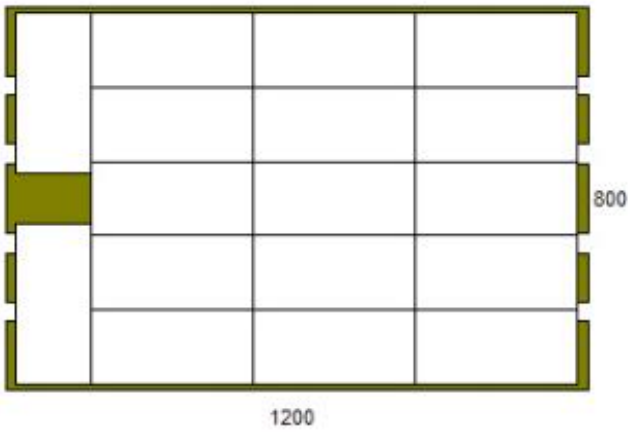
FICHA LOGÍSTICA / LOGISTIC SHEET

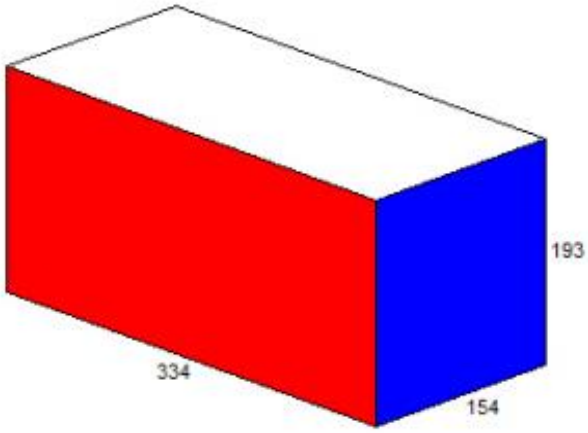
Nom. producto	ARTESANIA 72g 1x12 SP		
Cod. producto	000442		
Nom. fichero	000442 artesania 72g 1x12 sp 10112020 (11/07/2021)		
Ref. solucion	1 E		
Volumen usada	85,5 %	17	Caja / Capas
Area usada	91,1 %	9	Capas / Carga
Tipo palet	EURO	153	Caja / Carga
		12	Estuches / Caja
		1836	Estuches / Carga

	Largo	Ancho	Alto		Neto	Bruto	
Caja (DE)	334,0	154,0	193,0	mm	0,8640	1,3890	Kg
Product	1156,0	770,0	1752,0	mm	132,1920	212,5170	Kg
Carga	1200,0	800,0	1902,0	mm	212,5170	239,0170	Kg









1.- Paletizado de Europraliné, S.L. - Trapa -
2.- Bobinas: BB0315, BB0318, BB0319, BB0320
3.- Estuche: ES0012; Caja: CA0111
4.- Plancha separadora: CA0751
5.- EAN13: 8410679106064
5.- DUN14: 18410679004428