	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/05	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO **Technical Sheet Food**	F. Actualiz. / Updated	11/09/2024
		Código / Code	023401
		Producto / Product	TRAPA COLLECTION 85% 85g
		Revisión / Review	02
		Página 1 de 6	

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT	
Chocolate **Chocolate**	

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO / COMMERCIAL DENOMINATION PRODUCT
TRAPA COLLECTION 85% CACAO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION
Tableta de chocolate negro Dark chocolate bar
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK
TRAPA
CANTIDAD NETA / NET QUATITY
85 g (2.99 Oz)
INGREDIENTES / INGREDIENTS
Pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, azúcar y manteca de cacao. Cacao: 85% mínimo. Cocoa paste, fat-reduced cocoa powder, sugar and cocoa butter. Cacao: 85% minimum.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g de producto) / NUTRITION INFORMATION (Average values per 100 g of product)		
Valor energético / Energy Value	2244	kJ
Valor energético / Energy Value	542	kcal
Grasas / Fats	43	g
de las cuales saturadas / of which saturates	27	g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	22	g
de los cuales azúcares / of which sugars	16	g
Proteínas / Protein	11	g
Sal / Salt	0,06	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		IP (*)
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)		X		IP (*)
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		IP (*)
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 frutos de cáscara, soja y leche. Sin gluten.
May contain nuts, soya and milk. 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 %
% de materia grasa / % Total Fat	43% (±20%)
Acidez Oleica/ Oleic Acid	Máx. 1,75%

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL FEATURES	
Cadmio	< 0,8 mg/Kg
Melamina	< 2, 5 mg/kg
Teobromina	< 2 %
Níquel	NA
MOAH (*Según recomendación de la EFSA y con carácter técnico no contractual)*	1 mg/kg
OGM	Ausencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICRO ORGANIC FEATURES	
Aerobios totales / Aerobic mesophilic	< 10.000 ufc/g
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	Característico de chocolate negro / Characteristic of dark chocolate
Color / Colour	Negro / Black
Sabor / Flavor	Característico amargo de chocolate negro / Characteristic bitter of dark 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.

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: 720 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: 720 days

USO ESPERADO / EXPECTED USE

La forma habitual de consumo de las tabletas de chocolate es directa, sin ninguna preparación posterior a la fabricación.

The usual way of consuming chocolate bars is directly, with no preparation subsequent to manufacture.

CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE

8410679234019

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



ES CHOCOLATE. INGREDIENTES: Pasta de cacao, cacao desgrasado en polvo, azúcar y manteca de cacao. Cacao: 85% mínimo. **Puede contener frutos de cáscara, leche y soja.** Sin gluten. Conservar en lugar fresco, seco, alejado de olores y protegido de la luz solar. Temperatura ideal de conservación: 14-21ºC.

EN CHOCOLATE. INGREDIENTS: Cocoa paste, fat-reduced cocoa powder, sugar and cocoa butter. Cocoa: 85% minimum. **May contain nuts, milk and soya**. Gluten-free. Keep in a cool, dry place, away from odours and protected from direct sunlight. Ideal storage temperature: 14-21ºC.

FR CHOCOLAT. INGRÉDIENTS: Pâte de cacao, cacao maigre en poudre, sucre et beurre de cacao. Cacao: 85% minimum. **Peut contenir de fruits à coque, lait et soja**. 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 CHOCOLATE. INGREDIENTES: Massa de cacau, cacau desengordurado em pó, açúcar e manteiga de cacau. Cacau: 85% mínimo. **Pode conter frutos de casca rija, leite e soja.** Isento de glúten. Mantenha em lugar fresco, seco, longe dos odores e protegido da luz solar direta. Temperatura de conservação ideal: 14-21ºC.

AR شوكولاتة. المكونات: عجينة كاكاو، مسحوق كاكاو منزوع الدهن، سكر و زبدة كاكاو. الكاكاو: 85٪ كحد أدنى. **يمكن أن يحتوي على مكسرات أخرى ولبن وصويا.** بدون جلوتين. يحفظ في مكان بارد، جاف، وبعيد عن الروائح والضوء الشمسي. درجة الحرارة المناسبة لحفظ المنتج: بين 14 و 21 درجة.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por cada 100 g de producto) / NUTRITION DECLARATION (Average value per 100 g product) / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Valeur moyenne pour 100 g produit) / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Valor médio para cada 100 g de produto) / لمعلومات الغذائية (متوسط القيم لكل 100 جرام من المنتج)	
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE / VALEUR ÉNERGÉTIQUE / VALOR ENERGÉTICO / قيمة حيوية	2244 kJ / 542 kcal
GRASAS / FAT / MATIÈRES GRASSES / LÍPIDOS / دهون	43 g
DE LOS CUALES / OF WHICH / DONT / DOS QUAIS / منها SATURADAS / SATURATES / ACIDES GRAS SATURÉS / SATURADOS / المشبعة	27 g
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES / GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO / كاربوهيدرات	22 g
DE LOS CUALES / OF WHICH / DONT / DOS QUAIS / منها AZÚCARES / SUGARS / SUCRES / AÇÚCARES / السكريات	16 g
PROTEÍNAS / PROTEIN / PROTÉINES / PROTEÍNAS / بروتينات	11 g
SAL / SALT / SEL / SAL / ملح	0,06 g

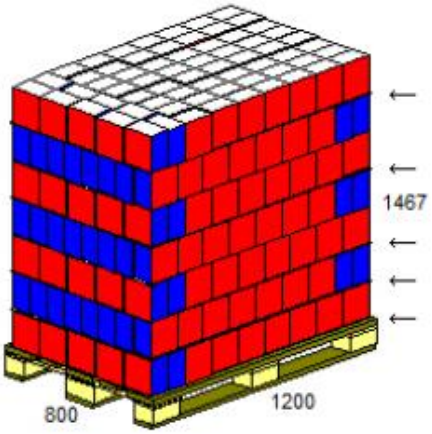
LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION

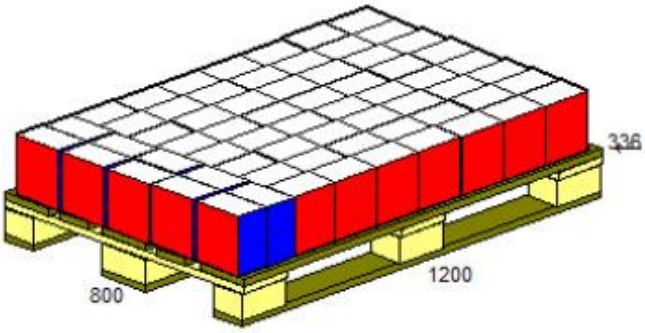
- Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana y sus modificaciones.
- Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de junio relativa a productos de cacao 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.
- Reglamento (UE) 2024/1987 de la Comisión de 30 de julio de 2024 por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de níquel en determinados productos alimenticios.

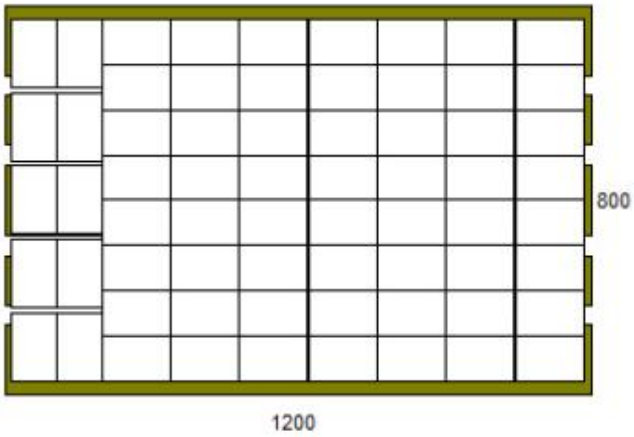
FICHA LOGÍSTICA / LOGISTIC SHEET

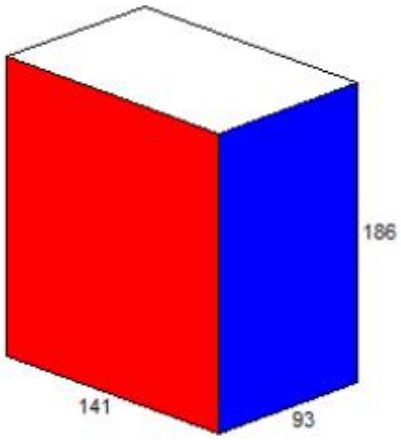
Product Name	TRAPA COLLECTION 85% 85g 1x15		
Product Code	023401		
Datafile Name	023401 trapa collection 85% 85g 1x15 10092020 (10/09/2020)		
Load Ref.	1 E (Editado)		
Cube Used	78,3 %	66	Caja / Layer
Area Used	90,2 %	7	Layer / Load
Pallet type	euro	462	Caja / Load
		15	Tabletas / Caja
		6930	Tabletas / Load

	Length	Width	Height	Net	Gross
Caja (DE)	141,0	93,0	186,0 mm	1,2750	1,4970 Kg
Product	1173,0	744,0	1317,0 mm	589,0500	691,6140 Kg
Load	1200,0	800,0	1467,0 mm	691,6140	718,1140 Kg









1.- Paletizado de Europraliné, S.L. - Trapa -
2.- Aluminio interior: BB0405; Estuche: ES0222
3.- Caja expositora: CA2100
4.- Plancha separadora: CA0752
5.- EAN13: 8410679234019
6.- DUN14: 18410679234016