	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/05	
TRAPA CHOCOLATES DESDE 1951	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **Technical Sheet Food**	F. Actualiz. / Updated	11/09/2024
		Código / Code	023406
		Producto / Product	COLLECTION LECHE AVELLANA 95g
		Revisión / Review	02
		Página 1 de 6	

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT	
Chocolate con leche con avellana **Milk chocolate with hazelnut**	

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO / COMMERCIAL DENOMINATION PRODUCT
COLLECTION AVELLANA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION
Tableta de chocolate con leche con granillo de avellana Milk chocolate bar with pieces of hazelnut

MARCA COMERCIAL / TRADE MARK
TRAPA

CANTIDAD NETA / NET QUATITY
95 g (3.35 Oz)

INGREDIENTES / INGREDIENTS
Azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, pasta de cacao, **avellana** (6%), suero de **leche** en polvo, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma. Cacao: 29% mínimo Sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa paste, **hazelnut** (6%), **whey** powder, emulsifier (**soya** lecithin) and flavouring. Cocoa: 29% minimum.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g de producto) / NUTRITION INFORMATION (Average values per 100 g of product)		
Valor energético / Energy Value	2258	kJ
Valor energético / Energy Value	541	kcal
Grasas / Fats	31	g
de las cuales saturadas / of which saturates	17	g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	58	g
de los cuales azúcares / of which sugars	58	g
Proteínas / Protein	5,4	g
Sal / Salt	0,18	g

	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/05	
TRAPA CHOCOLATES DESDE 1961	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **Technical Sheet Food**	F. Actualiz. / Updated	11/09/2024
		Código / Code	023406
		Producto / Product	COLLECTION LECHE AVELLANA 95g
		Revisión / Review	02
		Página 2 de 6	

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 %
% de materia grasa / % Total Fat	31% (±20%)
% Fruto seco / % Nuts	4 -8 %
Acidez Oleica/ Oleic Acid	Máx. 1,75%
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL FEATURES	
Cadmio	< 0,3 mg/Kg
Melamina	< 2, 5 mg/kg
Teobromina	0,06-0,6%
Níquel	< 2,5 mg/kg
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 con leche y avellana / Characteristic of milk chocolate and almond
Color / Colour	Marrón / brown
Sabor / Flavor	Característico de chocolate con leche y avellana / Characteristic of milk chocolate and almond

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: 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 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

8410679234064

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 CON LECHE Y AVELLANA. INGREDIENTES:** Azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, pasta de cacao, **avellanas** (6%), suero de **leche** en polvo, emulgente (lecitina de **soja**) y aroma. Cacao: 29% mínimo. **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: 14-21 ºC.
EN **MILK CHOCOLATE WITH HAZELNUT. INGREDIENTS:** Sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa paste, **hazelnuts** (6%), **whey** powder, emulsifier (**soya** lecithin) and flavouring. Cocoa: 29% minimum. **May contain other nuts.** Gluten-free. Keep in a cool, dry place, away from odours and protected from direct sunlight. Ideal storage temperature: 14-21 ºC. FR **CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTE. INGRÉDIENTS:** Sucre, beurre de cacao, **lait** en poudre entier, pâte de cacao, **noisettes** (6%), **lactosérum** en poudre, émulsifiant (lécithine de **soja**) et arôme. Cacao: 29% minimum. **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 **CHOCOLATE DE LEITE E AVELÃ. INGREDIENTES:** Açúcar, manteiga de cacau, **leite** em pó gordo, massa de cacau, **avelãs** (6%), soro de **leite** em pó, emulsionante (lecitina de **soja**) e aroma. Cacau: 29% mínimo. **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.
AR **شوكولاتة باللبن والبندق. المكونات:** سكر، زبدة كاكاو، **لبن** بودرة، عجينة كاكاو، **بُندق** (6%)، مصوق مصل **اللبن**، مستحلب (ليسيثين **الصويا**) ورائحة. الكاكاو: 29% كحد أدنى. **قد تحتوي على أنواع أخرى من المكسرات.** يدون جلوتين. يحفظ في مكان بارد، جاف، وبعيد عن الروائح والضوء المُمس. 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) / المعلومات الغذائية (متوسط القيم لكل 100 جرام من المنتج)	
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE / VALEUR ÉNERGÉTIQUE / VALOR ENERGÉTICO / قيمة حيوية	2258 kJ / 541 kcal
GRASAS / FAT / MATIÈRES GRASSES / LÍPIDOS / دهون	31 g
DE LOS CUALES / OF WHICH / DONT / DOS QUAIS / منها SATURADAS / SATURATES / ACIDES GRAS SATURÉS / SATURADOS / المشبعة	17 g
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES / GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO / كاربوهيدرات	58 g
DE LOS CUALES / OF WHICH / DONT / DOS QUAIS / منها AZÚCARES / SUGARS / SUCRES / AÇÚCARES / السكريات	58 g
PROTEÍNAS / PROTEIN / PROTÉINES / PROTEÍNAS / بروتينات	5,4 g
SAL / SALT / SEL / SAL / ملح	0,18 g

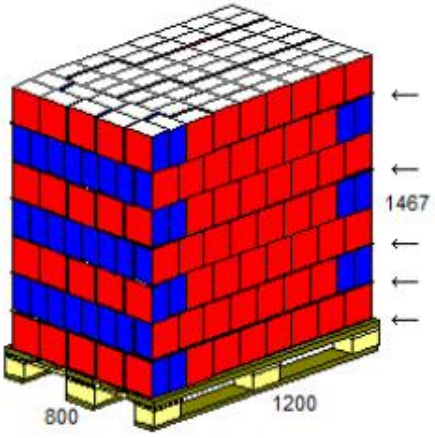
LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION

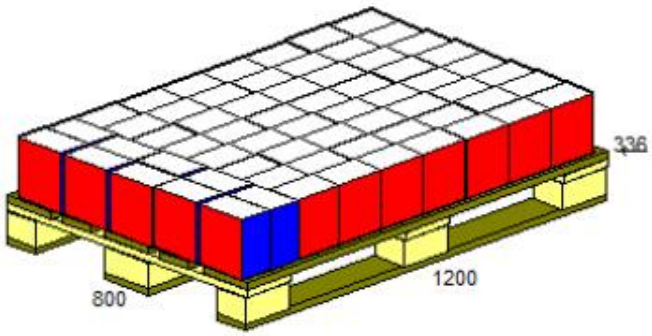
- Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana y sus modificaciones.
- Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de junio relativa a productos de cacao 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.

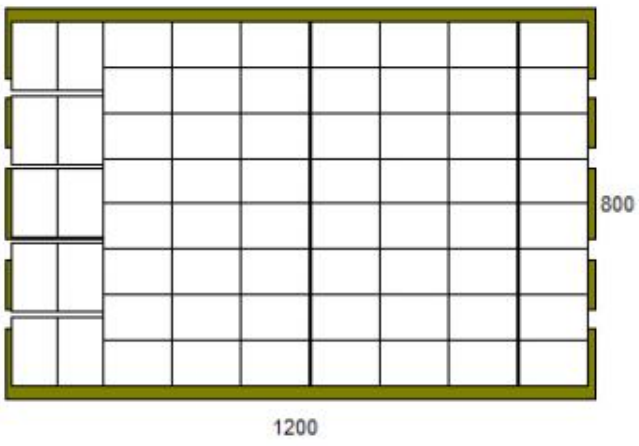
FICHA LOGÍSTICA / LOGISTIC SHEET

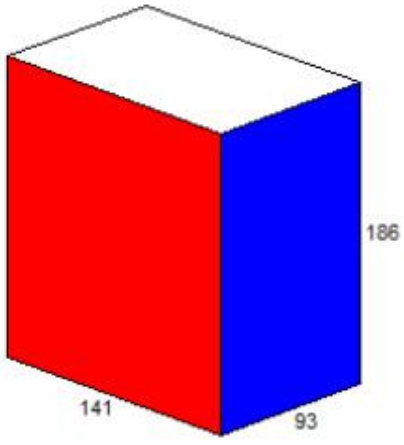
Nom. producto	TRAPA COLLECTION LECHE AVELLANA 95g 1x15		
Cod. producto	023406		
Nom. fichero	023406 trapa collection leche avellana 95g 1x15 29032021 (29/03/:		
Ref. solucion	1 E (Editado)		
Volumen usada	78,3 %	66	Caja / Capas
Area usada	90,2 %	7	Capas / Carga
Tipo palet	EURO	462	Caja / Carga
		15	Tabletas / Caja
		6930	Tabletas / Carga

	Largo	Ancho	Alto		Neto	Bruto	
Caja (DE)	141,0	93,0	186,0	mm	1,4250	1,6490	Kg
Product	1173,0	744,0	1317,0	mm	658,3500	761,8380	Kg
Carga	1200,0	800,0	1467,0	mm	761,8380	788,3380	Kg









1.- Paletizado de Europraliné, S.L. - Trapa -
2.- Aluminio interior: BB0410; Estuche: ES0226-00
3.- Caja expositora: CA2100
4.- Plancha separadora: CA0752
5.- EAN13: 8410679234064
6 - DUN14: 18410679234061