| | F.T.P | F-PG.DIS.02-01/04 | |
|---|---|---|---|
| TRAPA CHOCOLATES DESDE 1961 | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**<br>**Technical Sheet Food** | F. Actualiz. / Updated | 26/04/2024 |
| | | Código / Code | 05413 |
| | | Producto / Product | CORTADOS CLÁSICOS SP |
| | | Revisión / Review | 12 |
| | | Página 1 de 7 | |

| DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT | |
|---|---|
| **Bombones de chocolate**<br>**Chocolates** |  |

**DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO / COMMERCIAL DENOMINATION PRODUCT**

Los Cortados Clásicos

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION**

**CORTADO AVELLANA:** Suave praliné con avellanas, cacao y leche/ Smooth praline with hazelnuts, cocoa and milk.
**CORTADO CAFÉ:** Cremoso praliné de cacao y leche sabor café / Creamy cocoa and milk with coffe flavour praline.
**CORTADO NARANJA:** Cremoso praliné de cacao y leche sabor naranja / Creamy cocoa and milk with orange flavour praline.
**CORTADO LIMÓN:** Cremoso praliné crujiente de cacao y leche sabor limón / Creamy crunchy cocoa and milk with lemon flavour praline.

**MARCA COMERCIAL / TRADE MARK**

**TRAPA**

**CANTIDAD NETA / NET QUATITY**

115 g (4.06 Oz)

**INGREDIENTES / INGREDIENTS**

Azúcar, grasas y aceites vegetales (coco, girasol y oliva), suero de **leche** en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, pasta de **avellana** (4%), **leche** en polvo, **leche** desnatada en polvo, arroz extrusionado (harina de arroz, harina de maíz, sal), **mantequilla**, emulgente (lecitina de **soja**), concentrado (cártamo y limón), aroma de café, naranja, limón, avellana y vainillina.

Sugar, vegetable fats and oils (coconut, sunflowers and olive), **whey** powder, cocoa butter, cocoa paste, **hazelnut** paste (4%), whole **milk** powder, skimmed-**milk** powder, extruded rice (rice flour, maize flour, salt), **butter**, emulsifier (**soya** lecithin), concentrate (safflower and lemon), flavourings of coffee, orange, lemon, hazelnut and vanillin.

| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g de producto) / NUTRITION INFORMATION (Average values per 100 g of product)** | | |
|---|---|---|
| Valor energético / Energy Value | 2302 | kJ |
| Valor energético / Energy Value | 552 | kcal |
| Grasas / Fats | 34 | g |
| de las cuales saturadas / of which saturates | 21 | g |
| Hidratos de Carbono / Carbohydrates | 58 | g |
| de los cuales azúcares / of which sugars | 56 | g |
| Proteínas / Protein | 4,3 | g |
| Sal / Salt | 0,23 | 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:<br>All markets are targeted except for the following risk groups:<br>• Diabéticos. / Diabetics.<br>• Alérgicos al fruto seco. / People allergic to nuts.<br>• Alérgicos a productos y derivados lácteos. / People allergic to dairy products and dairy by-products.<br>• 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 | < 0,3 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 | **CORTADO AVELLANA:** Suave praliné con avellanas, cacao y leche/ Smooth praline with hazelnuts, cocoa and milk; **CORTADO CAFÉ:** Cremoso praliné de cacao y leche sabor café / Creamy cocoa and milk with coffe flavour praliné; **CORTADO NARANJA:** Cremoso praliné de cacao y leche sabor naranja / Creamy cocoa and milk with orange flavour praliné; **CORTADO LIMÓN:** Cremoso praliné crujiente de cacao y leche sabor limón / Creamy crunchy cocoa and milk with lemon flavour praline. | ITT-LAB-37 |
| Color / Colour | **CORTADO AVELLANA:** 2 capas de chocolate marrón oscuro y una capa central de crema marrón claro / 2 chocolate dark drown layers and a central layer of light brown cream; **CORTADO** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **CAFÉ:** 2 capas de chocolate marrón oscuro y una capa central de crema marrón claro / 2 chocolate dark drown layers and a central layer of light brown cream; **CORTADO NARANJA:** 2 capas de chocolate marrón oscuro y una capa central de crema marrón claro / 2 chocolate dark drown layers and a central layer of light brown cream; **CORTADO LIMÓN:** Una capa de chocolate marrón oscuro, una capa de crema marrón clara y una capa de crema sabor limón. / A chocolate dark drown layer, a central layer of light brown cream and a layer of lemon flavour cream. | |
| Sabor / Flavor | **CORTADO AVELLANA:** Suave praliné con avellanas, cacao y leche/ Smooth praline with hazelnuts, cocoa and milk; **CORTADO CAFÉ:** Cremoso praliné de cacao y leche sabor café / Creamy cocoa and milk with coffe flavour praliné; **CORTADO NARANJA:** Cremoso praliné de cacao y leche sabor naranja / Creamy cocoa and milk with orange flavour praliné; **CORTADO LIMÓN:** Cremoso praliné crujiente de cacao y leche sabor limón / Creamy crunchy cocoa and milk with lemon flavour praline. | |

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

## CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE

8410679040177

## 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.

## EMPAQUETADO Y LOGÍSTICA / PACKAGING AND LOGISTIC

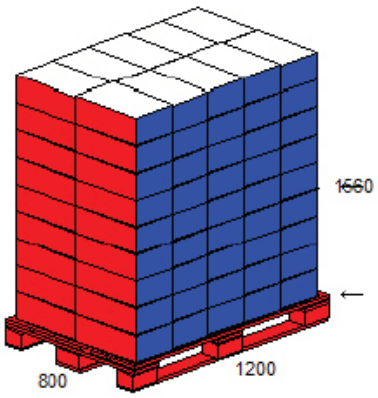


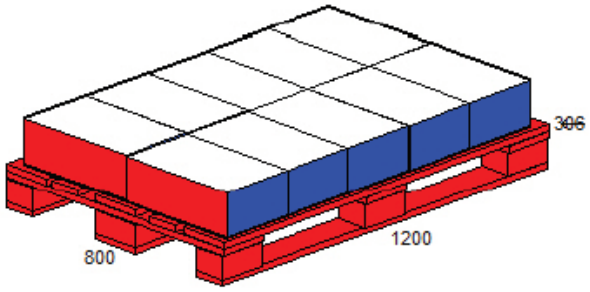

| Cantidad por Unidad. | |
|---|---|
| 10 | Estuches / Caja |
| 10 | Cajas / Capa |
| 9 | Capa / Palet |
| 90 | Cajas / Palet |
| 900 | Estuches/ Palet |

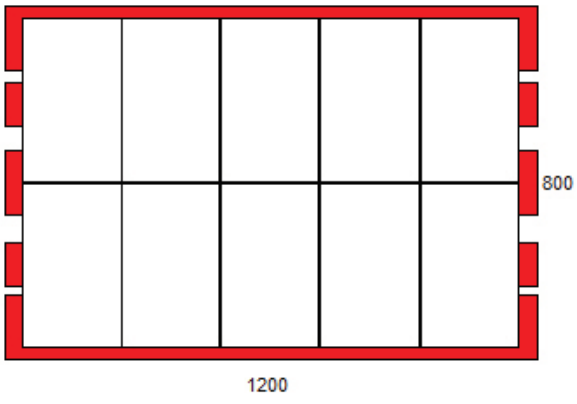
## FICHA LOGÍSTICA / LOGISTIC SHEET

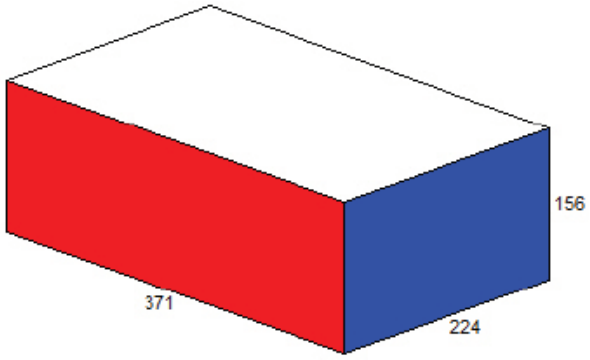
```
Nom. producto          TRAPA - CORTADOS LOS CLÁSICOS 115g
Cod. producto          05413
Nom. fichero           05413 trapa - cortados los clásicos 115g 18092018 (18/09/2018)
Ref. solucion            1 C
Volumen usada           81,0 %                    10          Caja / Capas
Area usada              86,6 %                     9          Capas / Carga
Tipo palet             EUROROJO                   90          Caja / Carga
                                                  10       Estuches / Caja
                                                 900       Estuches / Carga

                 Largo    Ancho     Alto         Neto     Bruto
Caja     (DE)   371,0    224,0    156,0 mm   1,1500   2,0690 Kg
Product        1120,0    742,0   1410,0 mm 103,5000 186,2100 Kg
Carga          1200,0    800,0   1560,0 mm 186,2100 211,8100 Kg
```




1.- Paletizado de Europraliné, S.L. - Trapa -
2.- Bandeja: BA0009; Almohadilla: AL0001
3.- Estuche: Tapa: ES3541151; Fondo: ES3541152
4.- Tapa: CA0998; Base: CA0999; Plancha separadora: CA0751
5.- EAN13: 84106799040177
5.- DUN14: 184106799040174