	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/04	
TRAPA CHOCOLATES DESDE 1941	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO Technical Sheet Food**	F. Actualiz. / Updated	17/02/2024
		Código / Code	040067
		Producto / Product	Turrón negro Crujiente
		Revisión / Review	05
		Página 1 de 6	

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT	
Turrón de chocolate crujiente. **Crunchy Chocolate Nougat.**	

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO / COMMERCIAL DENOMINATION PRODUCT
Turrón de chocolate crujiente. Crunchy Chocolate Nougat.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION
Turrón de chocolate crujiente. Crunchy Chocolate Nougat.

MARCA COMERCIAL / TRADE MARK
TRAPA

CANTIDAD NETA / NET QUATITY
140g (4.94 Oz)

INGREDIENTES / INGREDIENTS
Azúcar, pasta de cacao, arroz extrusionado (harina de arroz, harina de maíz, sal) (14%), pasta de **avellana**, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de **soja**), aroma. Cacao: 46% mínimo. Sugar, cocoa paste, extruded rice (rice flour, maize flour, salt) (14%), **hazelnut** paste, cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (**soya** lecithin), flavouring. Cocoa: 46% minimum.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g de producto) / NUTRITION INFORMATION (Average values per 100 g of product)		
Valor energético / Energy Value	2136	kJ
Valor energético / Energy Value	512	kcal
Grasas / Fats	31	g
de las cuales saturadas / of which saturates	15	g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	49	g
de los cuales azúcares / of which sugars	34	g
Proteínas / Protein	7,5	g
Sal / Salt	0,10	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		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			
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 leche y otros frutos de cáscara. Sin gluten.
May contain milk and 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	31% (±20%)	ITT-LAB-04
% arroz / % rice	12 -16 %	ITT-LAB-14
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	A chocolate negro y arroz/ To dark chocolate and rice	ITT-LAB-37
Color / Colour	Negro / Dark	
Sabor / Flavor	A chocolate negro y arroz/ To dark chocolate and rice	

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: 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

8410679400674

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

TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE

ES **TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE. INGREDIENTES:** Azúcar, pasta de cacao, arroz extrusionado (harina de arroz, harina de maíz, sal) (14%), pasta de **avellana**, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de **soja**), aroma. Cacao: 46% mínimo. **Puede contener otros frutos de cáscara y leche.** Sin gluten.

EN **CRUNCHY CHOCOLATE NOUGAT. INGREDIENTS:** Sugar, cocoa paste, extruded rice (rice flour, maize flour, salt) (14%), **hazelnut** paste, cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (**soya** lecithin), flavouring. Cocoa: 46% minimum. **May contain other nuts and milk.** Gluten-free.

FR **CHOCOLAT CROUSTILLANT NOUGAT. INGRÉDIENTS:** Sucre, pâte de cacao, riz extrudé (farine de riz, maïs, sel) (14%), pâte de **noisette**, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme. Cacao: 46% minimum. **Peut contenir d'autres fruits à coque et lait.** Sans gluten.

PT **CHOCOLATE CROCANTE NOUGAT. INGREDIENTES:** Açúcar, massa de cacau, arroz extrudado (farinha de arroz, fubá, sal) (14%), pasta de **avelã**, manteiga de cacau, cacau desengordurado em pó, emulsionante (lecitina de **soja**), aroma. Cacau: 46% mínimo. **Pode conter outros frutos de casca rija e leite.** Isento de glúten.

AR **تورون شوكولا مقرمش. مكونات:** سكر، معجون الكاكاو، رز مبثوق (طحين الرز، طحين الذرة، ملح) (14%)، زبدة **البندق**، زبدة الكاكاو، كاكاو بودرة مسحوب الدسم، مستحلب (ليستين **الصويا**)، منكهات. كاكاو: 46% كحد أدنى. **يمكن أن يحتوي على مكسرات وحليب.** بدون غلوتين.

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 1787/1982, de 14 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes 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.

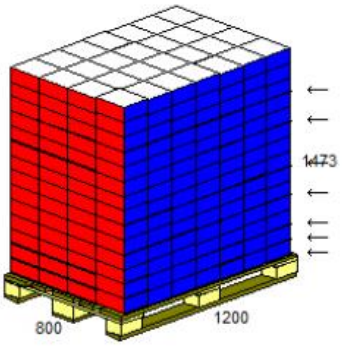
EMPAQUETADO Y LOGÍSTICA / PACKAGING AND LOGISTIC

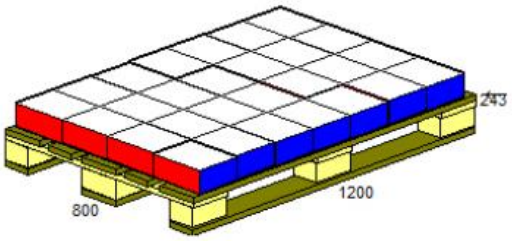
Cantidad por Unidad.	
13	Tabletas / Caja
28	Cajas / Capa
14	Capa / Palet
392	Cajas / Palet
5096	Tabletas / Palet

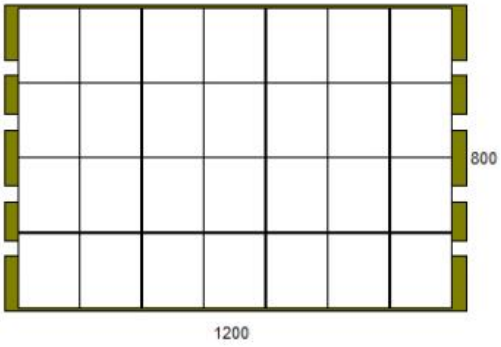
FICHA LOGÍSTICA / LOGISTIC SHEET

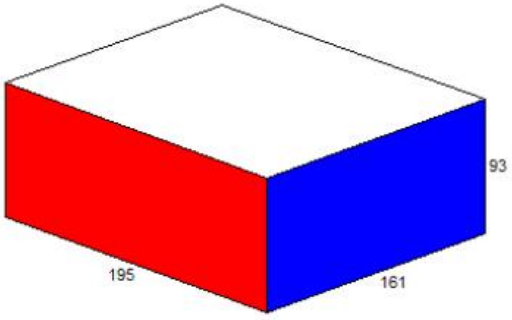
```
Nom. producto          TRAPA TURRON CRUJIENTE NEGRO 140g 1x13
Cod. producto          040067
Nom. fichero           040067 trapa turron crujiente negro 140g 1x13 20022023 (20/02/20:
Ref. solucion          1 C (Editado)
Volumen usada           79,5 %                    28          Caja / Capas
Area usada              91,6 %                    14         Capas / Carga
Tipo palet             EURO                      392          Caja / Carga
                                                  13       Tabletas / Caja
                                                5096       Tabletas / Carga

                  Largo     Ancho      Alto        Neto     Bruto
Caja     (DE)   195,0     161,0      93,0 mm   1,8200   1,9170 Kg
Product        1127,0     780,0    1323,0 mm 713,4400 751,4640 Kg
Carga          1200,0     800,0    1473,0 mm 751,4640 778,5640 Kg
```









1.- Paletizado de Europraliné, S.L. - Trapa -
2.- Flowpack: FU11048
3.- Expositor: CA2068-00
4.- Plancha separadora: CA0751
5.- EAN13: 8410679400674
5.- DUN14: 18410679400671