


	<b>F.T.P</b>		<b>F-PG.DIS.02-01/04</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>Technical Sheet Food</b>		<b>F. Actualiz. / Updated</b>	<b>10/06/2022</b>
			<b>Código / Code</b>	<b>000170</b>
			<b>Descripción / Description</b>	<b>SUBLIMES SIN AZÚCAR</b>
			<b>Revisión / Review</b>	<b>00</b>
Página 1 de 7				

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

<p><b>Surtido de bombones de chocolate con edulcorante</b>  <b>Chocolate assortment with sweetener</b></p>	
--	---

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

SUBLIMES 0% AZUCARES AÑADIDOS

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION**

Bombón de chocolate con leche y chocolate negro sin azúcares añadidos  
Milk chocolate and dark chocolate with no added sugars

**MARCA COMERCIAL / TRADE MARK**

Trapa

**CANTIDAD NETA / NET QUANTITY**

155 g (5.46 Oz)


**INGREDIENTES / INGREDIENTS**

Edulcorante (maltitol), pasta de cacao, grasas y aceites vegetales (coco y girasol), manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, **leche** en polvo, **almendras** (4%), suero de **leche** en polvo, **mantequilla**, emulgente (lecitina de **soja**), aromas.

Sweeteners (maltitol), cocoa paste, vegetable fats and oils (coconut and sunflowers), cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, whole **milk** powder, **almonds** (4%), **whey** powder, **butter**, emulsifier (**soya** lecithin), flavourings.

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

Valor energético / Energy Value	2069 kJ
Valor energético / Energy Value	500 kcal
Grasas / Fats	38 g
de las cuales saturadas / of which saturates	25 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	46 g





	F.T.P	F-PG.DIS.02-01/04	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>Technical Sheet Food</b>	F. Actualiz. / Updated	10/06/2022
		Código / Code	000170
		Descripción / Description	SUBLIMES SIN AZÚCAR
		Revisión / Review	00
Página 2 de 7			

de los cuales azúcares / of which sugars	5,4 g
de los cuales polialcoholes / of which polyols	38 g
Proteínas / Proteins	6,1 g
Sal / Salt	0,12 g

**ALÉRGENOS / ALLERGENS**

**Puede contener otros frutos de cáscara. Sin gluten.**  
**May contain other nuts. Gluten free.**

**ICONOS / ICONS**

<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuida la Naturaleza Protect the environment</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Icono de contenido efectivo "e" "e" mark icon</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Icono Punto verde Green dot icon</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Icono GLUTEN FREE GLUTEN FREE Icon</li> </ul>	

**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: 14-21°C.  
Ideal storage temperature: 14-21°C.

**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

**CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE**

8410679001703

**RAZÓN SOCIAL / COMPANY DETAILS**

Fabricado por / Manufactured by:

	<b>F.T.P</b>	<b>F-PG.DIS.02-01/04</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>F. Actualiz. / Updated</b>	<b>10/06/2022</b>
	<b>Technical Sheet Food</b>	<b>Código / Code</b>	<b>000170</b>
		<b>Descripción / Description</b>	<b>SUBLIMES SIN AZÚCAR</b>
		<b>Revisión / Review</b>	<b>00</b>
<b>Página 3 de 7</b>			

EUROPRALINÉ, S.L  
 R.S.I. 25.00090/P  
 Autovía A-62 Km.90  
 34208 San Isidro de Dueñas (Palencia)  
[www.trapa.com](http://www.trapa.com)  
 Product of Spain

**VIDA UTIL 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.

**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.

**INFORMACIÓN ETIQUETADO / LABELLING INFORMATION**

<div style="text-align: center;"><b>SUBLIMES</b></div> <p><b>13 SURTIDO DE BOMBONES DE CHOCOLATE CON EDULCORANTE. INGREDIENTES:</b> Edulcorante (maltitol), polvo de cacao, grasa y aceites vegetales (coco y girasol), manteca de cacao, cacao desgranado en polvo, leche en polvo, almendras (4%), suero de leche en polvo, manteca, emulgente (lecitina de soja), aroma. Puede contener otros frutos de cáscara. Sin gluten. Contiene azúcares naturalmente presentes. Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes. Conservar en lugar fresco, seco, alejado de olores y protegido de la luz solar. Temperatura ideal de conservación: 14-21°C.</p> <p><b>14 CHOCOLATES ASSORTMENT WITH SWEETENER. INGREDIENTS:</b> Sweeteners (maltitol), cocoa powder, vegetable fats and oils (coconut and sunflower), cocoa butter, fat-souraced cocoa powder, whole milk powder, almonds (4%), whey powder, butter, emulsifier (soya lecithin), flavorings. May contain other nuts. Gluten-free. Contains naturally occurring sugars. Excessive consumption may produce laxative effects. Keep in a cool, dry place, away from odours and protected from direct sunlight. Ideal storage temperature: 14-21°C.</p> <p><b>15 CHOCOLATS ASSORTIS AVEC EDULCORANT. INGRÉDIENTS:</b> Edulcorant (maltitol), pöle de cacao, grasses et huiles végétales (coco et tournesol), beurre de cacao cacao moelle en poudre, lait en poudre entier, amandes (4%), lactosérum en poudre, beurre, émulsifiant (lécithine de soja), arômes. Peut contenir d'autres fruits à coque. Sans gluten. Contient des sucres naturels. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. Conserver dans endroit frais et sec, loin des odeurs et protégé de la lumière directe du soleil. Température idéale de conservation: 14-21 °C.</p> <p><b>16 SURTIDO DE BOMBONES DE CHOCOLATE CON EDULCORANTE. INGREDIENTES:</b> Edulcorante (maltitol), masa de cacao, grasas y aceites vegetales (coco y girasol), manteca de cacao, cacao desgranado en polvo, leche en polvo, almendras (4%), suero de leche en polvo, manteca, emulgente (lecitina de soja), aroma. Puede contener frutos de cáscara. Sin gluten. Contiene azúcares naturalmente presentes. O seu consumo excesivo pode ter efectos laxantes. Manter en lugar fresco, seco, lonxe dos olores e protegido da luz solar directa. Temperatura de conservación ideal: 14-21 °C.</p> <p>  </p>	<div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"><b>SUBLIMES</b></div> <p style="text-align: center;"><b>0% AZÚCARES AÑADIDOS</b> 0% ADDED SUGARS</p> <p style="text-align: center;">Chocolate con leche almendras - Negro almendras Milk chocolate almonds - Noir almonds</p> <p style="text-align: center;"></p>	<div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"><b>SUBLIMES</b></div> <p style="text-align: center;"><b>0% AZÚCARES AÑADIDOS</b> 0% ADDED SUGARS</p> <p style="text-align: center;">Chocolate con leche almendras - Negro almendras Milk chocolate almonds - Noir almonds</p> <p style="text-align: center;"></p>	<div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"><b>SUBLIMES</b></div> <p style="text-align: center;"><b>0% AZÚCARES AÑADIDOS</b> 0% ADDED SUGARS</p> <p style="text-align: center;">Chocolate con leche almendras - Negro almendras Milk chocolate almonds - Noir almonds</p> <p style="text-align: center;"></p>
---	--	---	--

**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 is directly, with no preparation subsequent to manufacture.

	<b>F.T.P</b>	<b>F-PG.DIS.02-01/04</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>Technical Sheet Food</b>	<b>F. Actualiz. / Updated</b>	<b>10/06/2022</b>
		<b>Código / Code</b>	<b>000170</b>
		<b>Descripción / Description</b>	<b>SUBLIMES SIN AZÚCAR</b>
		<b>Revisión / Review</b>	<b>00</b>
<b>Página 4 de 7</b>			

**LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION**

- R.D. 1055/2003 de 1 de agosto: Reglamentación técnico- sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de cacao y chocolate 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.
- R.D. 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.
- R 1333/2008, de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios.
- REGLAMENTO (UE) N o 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.
- R 1169/2011 de 25 de octubre sobre la información alimentaria 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.
- R.D. 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.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICO / PHYSICOCHEMICAL FEATURES**

Humedad/ Humidity	Máx. 5%	ITT-LAB-10
% Grasa / % Fat	35 ±2%	ITT-LAB-04
Acidez Oleica/ Oleic Acid	Máx. 1,75%	ITT-LAB-05

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL FEATURES**


Metales pesados (Cd)/ Heavy metals (Cd)	< 0,8 mg/Kg	Laboratorio externo
Melamina	< 2, 5 mg/kg	
Teobromina	< 2 %	
Aflatoxinas totales/ Total aflatoxins	< 10 ppb	
Aflatoxina B1/ Aflatoxins B1	< 5 ppb	
Ocratoxinas/ Ocratoxins	< 5 ppb	

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICRO ORGANIC FEATURES**

Aerobios mesófilos/ Aerobic mesophilic	< 10 000 ufc/g	Laboratorio externo
Mohos y levaduras/ Molds and yeasts	< 500 ufc/g	
E. Coli/ E. Coli	Ausencia/ Absence ufc/g	
Enterobacterias totales/ Total enterobacteria	< 100 ufc/g	
Listeria monocytogenes/ Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g	
Salmonella/ Salmonella	Ausencia/ Absence ufc/ 25g	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES**

Olor / Smell	NEGRO: Amargo almendra / Bitte almond LECHE: Chocolate con leche almendra / Milk chocolate almond	ITT-LAB-37
Color / Colour	NEGRO: Marrón oscuro/ Dark brown LECHE: Marrón/ Brown	

	<b>F.T.P</b>	<b>F-PG.DIS.02-01/04</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>Technical Sheet Food</b>	<b>F. Actualiz. / Updated</b>	10/06/2022
		<b>Código / Code</b>	000170
		<b>Descripción / Description</b>	<b>SUBLIMES SIN AZÚCAR</b>
		<b>Revisión / Review</b>	00
Página 5 de 7			

Sabor / Flavor	NEGRO: Amargo almendra / Bitte almond LECHE: Chocolate con leche almendra / Milk chocolate almond
----------------	---

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN STATEMENT**

Componente/ Component	Si/ Yes	Trazas/ Traces	NO	Ingrediente/ Ingredient
<b>Cereales que contengan gluten y/o sus variedades híbridas: Trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut y productos derivados/ Cereals containing gluten and/or hybrid varieties: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof</b>			X	Gluten < 20ppm
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Crustaceans and products thereof</b>			X	
<b>Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof</b>			X	
<b>Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof</b>			X	
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and products thereof</b>			X	
<b>Soja y productos a base de soja/ Soybeans and products thereof</b>	X			Lecitina de soja/ Lecithin soy
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milk and products thereof (including lactose)</b>	X			Leche polvo, Mantequilla, Suero de leche/ Milk powder, butter, whey powder
<b>Frutos de cáscara/ Nuts:</b>				
Almendras/ Almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> )	X			Almendra/ Almond
Avellanas/ Hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> )		X		Avellana/ Hazelnut IP (*)
Nueces/ Walnuts ( <i>Juglans regia</i> )			X	
Anacardos/ Cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> )			X	
Pacanas/ Pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> )			X	
Nueces de Brasil/ Brazil walnuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> )			X	
Pistacho/ Pistachio ( <i>Pistacia vera</i> )		X		Pistacho/ Pistachio IP (*)
Nueces de Macadamia o Nueces de Australia/ Macadamia walnuts or Australian walnuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> )			X	
Products thereof			X	
<b>Apio y productos derivados/ Celery and products thereof</b>			X	
<b>Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof</b>			X	
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame seeds and products thereof</b>			X	

	<b>F.T.P</b>		<b>F-PG.DIS.02-01/04</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>Technical Sheet Food</b>		<b>F. Actualiz. / Updated</b>	<b>10/06/2022</b>
			<b>Código / Code</b>	<b>000170</b>
			<b>Descripción / Description</b>	<b>SUBLIMES SIN AZÚCAR</b>
			<b>Revisión / Review</b>	<b>00</b>
Página 6 de 7				

<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>/ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></b>			X	
<b>Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupines and products thereof</b>			X	
<b>Moluscos y productos a base de moluscos/ Molluscs and products thereof</b>			X	

(\*): Presente en nuestras instalaciones/ Present in our facilities.

(\*\*): Presente en las instalaciones del proveedor/ Present at the facilities of the supplier.

<b>EMPAQUETADO Y LOGÍSTICA / PACKAGING AND LOGISTIC</b>	
	<b>Cantidad por Unidad.</b>
	9      Bolsas / Caja
	13      Cajas / Capa
	8      Capa / Palet
	104      Cajas / Palet
	936      Bolsas / Palet



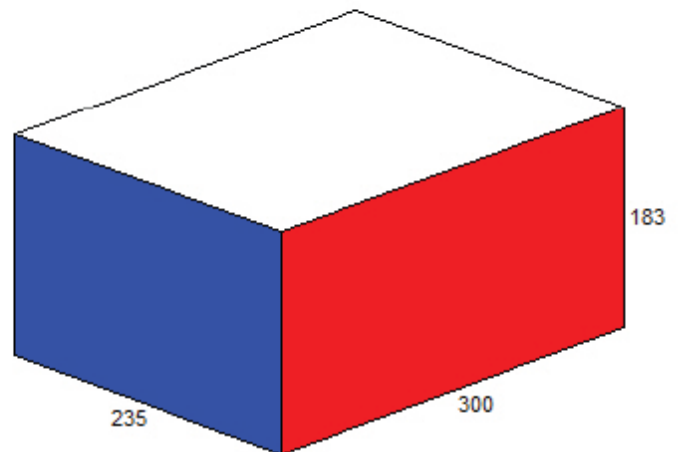
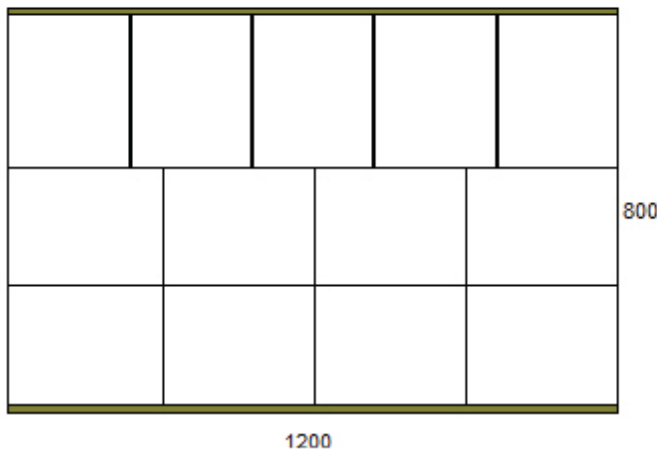
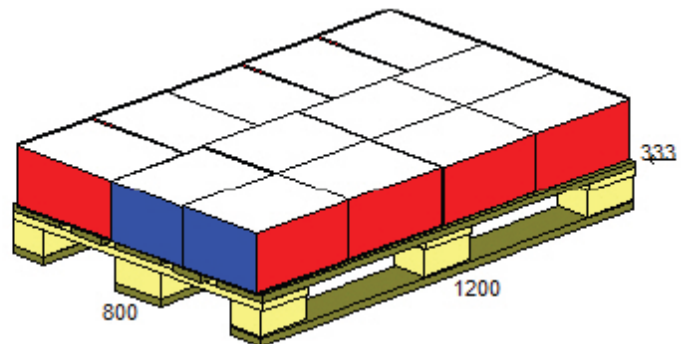
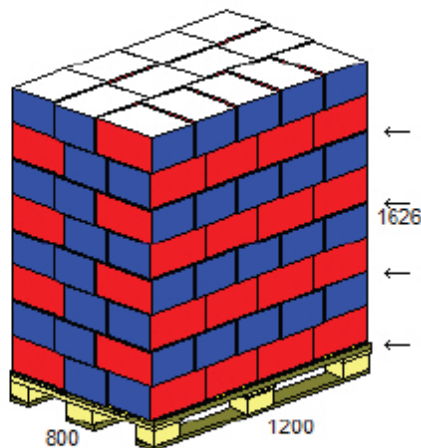


F.T.P		F-PG.DIS.02-01/04	
<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>Technical Sheet Food</b>		F. Actualiz. / Updated	10/06/2022
		Código / Code	000170
		Descripción / Description	SUBLIMES SIN AZÚCAR
		Revisión / Review	00
Página 7 de 7			

**FICHA LOGÍSTICA / LOGISTIC SHEET**

Nom. producto	TRAPA SUBLIMES SIN AZUCAR 155g 1x9		
Cod. producto	000170		
Nom. fichero	000170 sublimes sin azúcar 155g 1x9 14062022 (14/06/2022)		
Ref. solucion	1 E (Editado)		
Volumen usada	103,5 %	13	Caja / Capas
Area usada	95,5 %	8	Capas / Carga
Tipo palet	EURO	104	Caja / Carga
		9	Bolsas / Caja
		936	Bolsas / Carga

	Largo	Ancho	Alto	Neto	Bruto
Caja (DE)	300,0	235,0	183,0 mm	1,3950	1,8750 Kg
Product	1200,0	770,0	1476,0 mm	145,0800	195,0000 Kg
Carga	1200,0	800,0	1626,0 mm	195,0000	221,2000 Kg



- 1.- Paletizado de Europraliné, S.L. - Trapa -
- 2.- Bolsa: ES0065-00
- 3.- Caja: CA0620
- 4.- Plancha separadora: CA0751
- 5.- EAN13: 8410679001703
- 6.- DUN14: 18410679001700