

D22-01: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Revisión: 4ª

Fecha Revisión: 04/06/2020

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT NAME	PURO ALMENDRA SA 150G
DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO (UE) / NAME OF THE FOOD (LEGAL NAME - EU)	CHOCOLATE SIN AZÚCARES AÑADIDOS CON ALMENDRAS Y EDULCORANTES / CHOCOLATE WITH SWEETENERS WITH NO ADDED SUGARS WITH ALMONDS
REFERENCIAS / REFERENCES	100157
PESO NETO / NET WEIGHT	150 g
FORMATO / PACKAGING	Tableta de 150 g envuelta en aluminio y cartoncillo / 150 g bar wrapped in aluminium and paperboard.
CONSUMO PREFERENTE / SHELF LIFE	18 MESES en su envase original cerrado / 18 MONTHS in its sealed packaging.
DESCRIPCIÓN DEL LOTE / LOT NUMBER DESCRIPTION	YDDD+S+XYZ Y: último dígito del año de producción/envasado. / last number of year of manufacturing/packaging. DDD: número de día de producción/envasado. / number of day of manufacturing/packaging. S: turno de fabricación: 1 (mañana), 2 (tarde), 3 (noche) / shift number: 1 (morning), 2 (evening), 3 (night) XYZ (Opcional / Optional): letra y número de línea de moldeo y máquina. envasadora. / letter and number of moulding line and packaging machine.
INGREDIENTES / INGREDIENTS	Edulcorante: maltitol, pasta de cacao, almendras (25%), manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, edulcorante: glucósidos de esteviol, aromas / Sweetener: maltitol, cocoa mass, almonds (25%), cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, sweetener: steviol glycosides, flavourings. Cacao: 52% mínimo / Cocoa: 52% minimum Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes. / Excessive consumption may produce laxative effects Contiene azúcares naturalmente presentes / Contains naturally occurring sugars. Advertencia: Este producto contiene almendras enteras y presenta un riesgo de atragantamiento para niños pequeños. / Kids safety: Not suitable for small children who can choke on nuts.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / DECLARATION OF ALLERGENS	Contiene almendras y soja . Puede contener trazas de leche y avellanas . / Contains almonds and soya . It may contain traces of milk and hazelnuts .
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Olor, color y sabor característicos a chocolate con almendras. / Smell, color and taste characteristic of chocolate with almonds.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / STORAGE CONDITIONS	Evitar ambientes húmedos y/u olores fuertes. Alejar de focos de calor y/o exposición directa al Sol. / Avoid ambient moisture and strong odours. Keep away from warm sources and direct sunlight. Tª: 16 – 20 °C (60-68 °F). HR / RH: <65%

D22-01: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Revisión: 4ª

Fecha Revisión: 04/06/2020

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g NUTRITIONAL INFORMATION/100g

Valor energético / Energy	2119	kJ
	513	kcal
Grasas / Fat	40	g
de las cuales saturadas / of which saturates	17	g
Proteínas / Protein	9,9	g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	38	g
de los cuales azúcares / of which sugars	0,51	g
Fibra / Fiber	9	g
Sodio / Sodium	0,02	g
Sal / Salt	0,06	g

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS * / PHYSICAL AND CHEMICAL SPECIFICATIONS *

Cacao total (m.s.) / Total cocoa solids (on d.b.)	min.	52	%
Manteca de cacao / Cocoa butter	min.	33	%
Sólidos desgrasados de cacao / Defatted cocoa solids	min.	18	%
Tamaño de partícula (micrómetro) / Particle size (micrometer)	máx .	23	µm
Humedad / Moisture	máx .	1,5	%

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / DECLARATION OF ALLERGENS

ALÉRGENO / ALLERGEN	PRESENCIA EN PRODUCTO / PRESENCE IN PRODUCT	PRESENCIA EN LA MISMA LÍNEA / PRESENCE IN THE SAME MANUFACTURING LINE	PRESENCIA EN FÁBRICA / PRESENCE IN FACTORY	RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA / RISK OF CROSS CONTAMINATION
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados / Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	NO	NO	SI/YES	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo / Eggs and products thereof	NO	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado / Fish and products thereof	NO	NO	NO	NO
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes / Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof	SI/YES	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milk and products thereof (including lactose)	NO	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Frutos de cáscara y productos derivados / Nuts and products thereof	SI/YES	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	NO	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	NO	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg o 10mg/L de SO ₂) Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO ₂) / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/Kg or 10mg/L of SO₂)	NO	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altiramuces /	NO	NO	NO	NO

D22-01: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Revisión: 4ª

Fecha Revisión: 04/06/2020

Lupin and products thereof				
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO	NO

ESTATUS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG) / STATUS OF GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO)

AUSENCIA DE OMG / ABSENCE OF GMO

- REGLAMENTO (CE) Nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. /
REGULATION (EC) Nº 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. /
REGULATION (EC) Nº 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Salmonella: Ausencia en 25 g / Absence in 25 g

REQUISITOS LEGALES / LEGAL REQUIREMENTS

Los productos fabricados por CHOCOLATES VALOR cumplen, entre otros, con la siguiente legislación aplicable:

The products manufactured by CHOCOLATES VALOR comply, among others, with the following applicable legislation:

- REAL DECRETO 1055/2003** por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.
REAL DECRETO 1055/2003, which approves the technical-sanitary regulation on cocoa and chocolate products intended for human consumption.
- REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REGULATION (EU) Nº 1169/2011 on the provision of food information to consumers
- REGLAMENTO (CE) Nº 1924/2006** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
REGULATION (EC) Nº 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on nutrition and health claims made on foods.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006** DE LA COMISIÓN por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
COMMISSION REGULATION (EC) Nº 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.
- REGLAMENTO (UE) Nº 835/2011**, que modifica al Reglamento 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios.
COMMISSION REGULATION (EU) Nº 835/2011, amending Regulation (EC) Nº 1881/2006 as regards maximum levels for polycyclic aromatic hydrocarbons in foodstuffs.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1935/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
REGULATION (EC) Nº 1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011** DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
REGULATION (EC) Nº 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on food additives, and REGULATION (EU) Nº 1129/2011, amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives.
- REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005** DE LA COMISIÓN relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
REGULATION (EC) Nº 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.
- REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a la higiene de los productos alimenticios.



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



D22-01: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Revisión: 4ª

Fecha Revisión: 04/06/2020

[REGULATION \(EC\) N°852/2004 on the hygiene of foodstuffs.](#)