|  |
| --- |
| **DATOS TÉCNICOS** |
| **DENOMINACIÓN** | **NEGRO 85% SA 100 GRS** |
| **DENOMINACIÓN LEGAL** | **Chocolate sin azúcares con edulcorantes** |
| **REFERENCIAS** | **101125\*** |  |
| **FORMATO** | Tableta envuelta en aluminio y cartoncillo 100 g |  |
| **CONSUMO PREFERENTE** | 24 MESES en su envase original cerrado |  |
| **DESCRIPCIÓN DEL LOTE** | **XYYYZ --- máquina --- proveedor de almendra** (**X**: último dígito del año – **YYY**: día juliano – **Z**: turno de fabricación)**Z**: 1 (mañana); 2 (tarde); 3 (**noche**) |
| **INGREDIENTES** | Pasta de cacao, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, edulcorante: maltitol, emulgente: lecitina de **soja**, edulcorante: glucósidos de esteviol.Puede contener trazas de **almendras**, **avellanas** y **leche**. |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | Olor, Color y Sabor característicos a chocolate alto contenido en cacao. |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Evitar ambientes húmedos y/u olores fuertes. Alejar de focos de calor y/o exposición directa al Sol.  Tª: 16-20ºC  Humedad: <65% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g** |  | **ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS** |
| Valor Energético 568 Kcal 2342 kJProteínas 11 gHidratos de Carbono 19 g de los cuales azucares <0,5 gGrasas 49 g de las cuales saturadas 31 gFibra alimentaria 15 gSodio 0,050 gSal 0,12 g |  | Cacao Total min. 85 %Manteca de Cacao min. 48 %Sólidos desgrasados de Cacao min 37 %Humedad máx. 1,5 % |

|  |
| --- |
| **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS** |
| **ALÉRGENO** | **PRESENCIA** | **PRESENCIA EN FÁBRICA****(1)**  |  | **ALÉRGENO** | **PRESENCIA** | **PRESENCIA EN FÁBRICA****(1)** |
| **Cereales que contengan gluten** | NO | **SI** |  | **Frutos de Cáscara** | NO | **SI**  |
| **Crustáceos y Productos a base de crustáceos** | NO | NO |  | **Apio y productos derivados** | NO | NO |
| **Huevos y productos a base de huevos** | NO | NO |  | **Mostaza y productos derivados** | NO | NO |
| **Pescado y productos a base de pescado** | NO | NO |  | **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo** | NO | NO |
| **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes** | NO | NO |  | **Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO2)** | NO | NO |
| **Soja y productos a base de soja** | **SI** | **SI** |  | **Altramuces y productos a base de altramuces** | NO | NO |
| **Leche y sus derivados (incluida la lactosa)** | NO | **SI** |  | **Moluscos y productos a base de moluscos** | NO | NO |

\***Las referencias indicadas pueden contener trazas de LECHE y de frutos secos (almendra y avellanas)**

**(1) La presencia en fábrica define la posibilidad o no de contaminación cruzada**

**ESTATUS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)**

|  |
| --- |
| **AUSENCIA DE OMG*** 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.
* REGLAMENTO (CE) Nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
 |

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

|  |
| --- |
| **AUSENCIA DE PATÓGENOS** |

**REQUISITOS LEGALES**

Los Productos fabricados por Chocolates valor cumplen, entre otros, con la siguiente legislación aplicable:

* RD 1055/2003: Reglamentación técnico sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate.
* RD 1169/2011: sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
* RD 835/2011: relativo al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en alimentos.
* RD 1935/2004: sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
* RD 1881/2006: por el que se determina el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
* RD 852/2004: relativo a la higiene de los productos alimenticios.