|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO** | | **Fecha: 19-01-2016** | **Revisión: 1** |
|  |  | |  |
| **Denominación:** | **70% NEGRO S/A ALM 150G.** | | **Código:** 101007 |
|  |  | |  |
| **Denominación legal:** | **Chocolate sin azúcares añadidos con edulcorante y almendras** | |  |
|  |  | |  |
| **Descripción:** | Chocolate sin azúcares añadidos con almendras y edulcorantes | | **Peso neto:** 150 g |
|  |  | |  |
| **Ingredientes:** | Pasta de cacao, **almendras** (25%), edulcorante: maltitol, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, edulcorante: glucósidos de esteviol (0,01%)\*, aromas.\* Expresado como equivalentes de esteviol | |  |
|  |  | |  |
|  | Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.  Contiene azúcares naturalmente presentes. | |  |
|  |  | |  |
| **Alérgenos:** | Contiene **soja** y **almendra**.  Puede contener trazas de **avellana** y **leche**. | |  |

**Características del chocolate:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Cacao total (m.s.) | mín. | 70 | % |
| Manteca de cacao | mín. | 35,5 | % |
| Sólidos desgrasados de cacao | mín. | 34,5 | % |
| Tamaño de partícula (micrómetro) | máx. | 23 |  |
| Humedad | máx. | 1,5 | % |

**Microbiología:** Conforme Real decreto 1055/2003

Ausencia de patógenos.

**Nutricional (valores indicativos/100g):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Valor energético | | 2167 | kJ |
|  | | 525 | kcal |
| Grasas | | 42 | g |
|  | De las cuales saturadas | 18 | g |
| Hidratos de carbono | | 26 | g |
|  | De los cuales azúcares | 0,6 | g |
| Proteínas | | 13 | g |
| Sal | | 0,03 | g |

**Presentación:**

Pastilla envuelta en aluminio y estuche de cartoncillo.

**Conservación:**

Evitar ambientes húmedos u olores fuertes.

Alejar de focos de calor y exposición directa al sol.

Duración: 18 meses a 16 - 20 ºC.