|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO** | | **Fecha: 22-04-2015** | **Revisión: 3** |
|  |  | |  |
| **Denominación:** | **NEGRO 70% SIN AZÚCAR 125 GRS.** | | **Código:** 100161 |
|  |  | |  |
| **Denominación legal:** | **Chocolate sin azúcares con edulcorantes** | |  |
|  |  | |  |
| **Descripción:** | Tableta de chocolate negro sin azúcares con edulcorantes | | **Peso neto:** 125 g |
|  |  | |  |
| **Ingredientes:** | Pasta de cacao, edulcorante: maltitol, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, edulcorante: glucósidos de esteviol (0,012%)\*, aromas.  \* Expresado como equivalentes de esteviol | |  |
|  |  | |  |
|  | Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes. | |  |
|  |  | |  |
| **Alérgenos:** | Contiene **soja**.  Puede contener trazas de **almendra**, **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 | % |

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

Ausencia de patógenos.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Valor energético | | | 1986 | kJ |
|  | | | 481 | kcal |
| Grasas | | | 35,8 | g |
|  | | De las cuales saturadas | 22,6 | g |
| Hidratos de carbono | | | 33,7 | g |
|  | De los cuales azúcares | | 0,3 | g |
| Proteínas | | | 10,5 | g |
| Sal | | | 0,1 | 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: 24 meses a 16 - 20 ºC.