FECHA: 21/02/2019
REVISIÓN:

ALTEZA

Chocolate negro 72% cacao 100 gr - 00009604

Código producto	00009604
Nombre producto	Chocolate negro 72% cacao 100 gr
Denominación legal	Chocolate negro. 72% cacao.
Marca	ALTEZA
EAN13	8480024730381
Vida útil	730 día(s)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de **soja** y aroma. Cacao 72% minimo.

Alérgenos:

ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO	Crustaceos y sus derivados	NO	NO
Huevos y sus derivados	NO	NO	Pescado y sus derivados	NO	NO
Cacahuetes y sus derivados	NO	NO	Soja y sus derivados	SI	NO
Leche y sus derivados	NO	SI	Frutos Secos y sus derivados	NO	SI
Apio o sus derivados	NO	NO	Mostaza o sus derivados	NO	NO
Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO	Dioxido de Azufre y Sulfitos	NO	NO
Altramuces y sus derivados	NO	NO	Moluscos y sus derivados	NO	NO

Powered by Alimentium

ALTEZA

Chocolate negro 72% cacao 100 gr - 00009604

Información nutricional por 100g:

Valor energético (kJ)	2333
Valor energético (kcal)	562
Grasas (g)	41
Grasas saturadas (g)	26
Hidratos de Carbono (g)	34
Azúcares (g)	29
Proteínas (g)	8
Sal (g)	0,02
Fibra (g)	12,7

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Uniforme
Color	Marrón oscuro
Olor	chocolate negro libre de aromas ajenos al producto
Sabor	Chocolate negro levemente amargo libre de aromas ajenos al producto
Textura	Dura y quebradiza

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Materia seca total de cacao: () Manteca de cacao: () Benzo(a)pireno: () Suma HAP: ()

Powered by Alimentium

ALTEZA

Chocolate negro 72% cacao 100 gr - 00009604

TRAZABILIDAD

XXXYY - XXX: DIA JULIANO DEL AÑO Y: 2 ÚLTIMOS DÍGITOS DEL AÑO DE PRODUCCIÓN

Condiciones de conservación:

Conservar en lugar fresco, seco y carente de olores. Temperatura óptima de conservación 18ºC.

Especificaciones microbiológicas:

	Límites (M)		Límites (M)
Aerobios mesófilos totales		Mohos	
Enterobacterias		Clostridium sulfito reductores	
Escherichia Coli		Lysteria Monocytogenes	<100 ufc/g
Staphylococcus Aureus		Bacilus Cereus	
Salmonella		Coliformes	
Shigella		Anaerobios	

LOGÍSTICA

Envase primario (Unidad de Venta):

EAN13 (GTIN-13):	8480024730381		
Largo envase (mm)		Peso Neto	100 g
Ancho envase (mm)		Peso Bruto	
Alto envase (mm)		Formato Producto	
Unidades por pieza de venta		Material del envase	Componente envase

Powered by Alimentium

ALTEZA

Chocolate negro 72% cacao 100 gr - 00009604

Envase secundario (Caja):

EAN14 (GTIN-14):			
Largo envase (mm)		Peso Neto (kg)	
Ancho envase (mm)		Peso Bruto (kg)	
Alto envase (mm)		Formato Envase Secundario	
Piezas por envase Secundario		Material del envase	

Palet:

EAN PALET			
Tipo palet		Peso neto (kg)	
Cajas/Piso		Peso bruto (kg)	
Pisos/Palet		Altura con madera (m)	
Piezas por Palet		Anchura con madera (m)	
Total cajas		Longitud con madera (m)	

Powered by Alimentium