

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:

Fecha de emisión: 21/04/2020

Ref. 60

Chocolate negro con edulcorante 95% cacao

Vigencia a partir de Fecha Emisión

1. IDENTIFICACIÓN

Denominación de producto , Chocolate negro con edulcorante 95% cacao

Ingredientes:

Pasta de cacao, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, edulcorante (maltitol)

GTIN 13: 8410342007063

Presentación: Tabletas de 100 g

Envasado:

La Tableta se envasa en aluminio flow pack y en ESTUCHE de cartón

Embalaje: Caja de 12

٦

Paletización: Cajas por capa: 26
Número de capas: 11
Cajas palet: 286

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad: Max 3%

Cacao: 95 % min. en el chocolate

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Valores medios por: | 100g | |
|---------------------|-------------------|--|
| Valor energético | 2549 KJ /618 kcal | |
| Grasas | 56 | |
| Saturadas | 35 | |
| Hidratos carbono | 12 | |
| Azúcares | 1 | |
| Polialcoholes | 5 | |
| Fibra alimentaria | 12,4 | |
| Proteínas 12,3 | | |
| Sal | 0,09 | |

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Microorganismo | Límite | |
|---------------------------------|---------------------|--|
| Microrganismos Aerobios (ufc/g) | ≤20.000 | |
| Mohos y levaduras (ufc/g) | ≤100 | |
| Coliformes totales (ufc/g) | Ausencia en 1g | |
| Escherichia coli (ufc/g) | Ausencia en 1g | |
| Salmonella (ufc/25g) | No detección en 25g | |

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA UTIL

Conservar en un lugar fresco y seco, alejada de los olores .

Temperatura óptima: 16°C-20°C

Vida útil 26 meses en su envase original .

6. DESTINO

Producto destinado a población que quiera seguir dietas bajas en azúcares.

7. USO PREVISTO / PREPARACIÓN

Consumo directo

| Torras | | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO: | Fecha de emisión: 21/04/2020 |
|--------|----|---|---------------------------------------|
| Ref. | 60 | Chocolate negro con edulcorante 95% cacao | Vigencia a partir de Fecha Emisión |

8. ALERGENOS

| DECLARACIÓN DE PRESENCIA DE ALÉRGENOS | | | | | |
|---|------------------------------------|----|--------|--|--|
| Sustancia o productos que causan alergias o intolerancias (según Anexo II del Reglamento (UE) Nº1169/2011) | FORMA DE PRESENTACIÓN DEL ALÉRGENO | | | | |
| | SI | NO | Trazas | | |
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados | | x | | | |
| Leche y sus derivados (incluída la lactosa) | | | x | | |
| Soja y productos a base de soja | | | х | | |
| Huevos y productos a base de huevo | | х | | | |
| Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados | | | х | | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | | х | | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | х | | | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO 2 total | | х | | | |
| Apio y productos derivados | | х | | | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | | х | | |
| Mostaza y productos derivados | | х | | | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | х | | | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | х | | | |
| Pescado y productos a base de pescado | | х | | | |

CHOCOLATES TORRAS, S.A.

Ctra. Girona a Banyoles, Km.15 - 17844 - Cornellà de Terri (Girona) Spain. www.chocolatestorras.com Tel.: 972/581000 Fax: 972/580909

Depto. Calidad

Fdo. D. Tibau

Depto. Técnico

Fdo.C.Torrent