

	<b>DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:</b>	<b>Fecha de emisión:</b> 21/11/2017
<b>Ref. 14</b>	Chocolate Negro 70 % Cacao	<b>Vigencia a partir de Fecha Emisión</b>

### 1. IDENTIFICACIÓN

**Denominación de producto :** Chocolate Negro 70 % Cacao

**Ingredientes :**

Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma natural vainilla.

**GTIN 13 :**

8410342000149

**Presentación:**

Tabletas de 125 g

**Envasado:**

La Tableta se envasa en film de aluminio y envoltorio de papel

**Embalaje:**

Caja de Cartón de 20 unidades

**Paletización:**

Cajas por capa:	20
Número de capas:	10
Cajas palet :	200

### 2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

**Humedad :** Max 3%

**Cacao :** 70 % min. en el chocolate

### 3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>Valores medios por:</b>	<b>100g</b>
<b>Energía</b>	2431 KJ /586 kcal
<b>Grasas</b>	44
Saturadas	27
<b>Hidratos carbono</b>	35
Azúcares	30
Polialcoholes	0
<b>Fibra alimentaria</b>	9
<b>Proteína</b>	8
<b>Sal</b>	0,09

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Microorganismo</b>	<b>Límite</b>
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)	Ausencia 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 consumidor final. Recomendado a partir de los 2 años.

### 7. USO PREVISTO / PREPARACIÓN

Consumo directo

	<b>DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:</b>	<b>Fecha de emisión:</b> 21/11/2017
<b>Ref. 14</b>	Chocolate Negro 70 % Cacao	<b>Vigencia a partir de Fecha Emisión</b>


### 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
<i>Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados</i>		X	
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>			X
<i>Soja y productos a base de soja</i>			X
<i>Huevos y productos a base de huevo</i>		X	
<i>Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfoncigos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados</i>			X
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</i>		X	
<i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>		X	
<i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub> total</i>		X	
<i>Apio y productos derivados</i>		X	
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>			X
<i>Mostaza y productos derivados</i>		X	
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>		X	
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>		X	
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>		X	

### CHOCOLATES TORRAS, S.A.


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

Depto. Calidad



Fdo.D.Tibau

Depto. Técnico



Fdo.C.Torrent