

	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:	Fecha de emisión: 21/03/2017
Ref. 7	Chocolate 70% Cacao	Vigencia a partir de Fecha Emisión

1. IDENTIFICACIÓN

Denominación de producto : Chocolate 70% Cacao

Ingredientes :

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

Presentación: Tabletas de 80 g

Envasado: La Tableta se envasa en film de aluminio y envoltorio de papel . Dentro de expositor (Display) de 12 Unidades.

Embalaje: Caja de Cartón de 48 unidades

Paletización:

Cajas por capa:	21
Número de capas:	6
Cajas palet :	126

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad : Max 3%
Cacao : 70 % mín. en el chocolate

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por:	100g
Energía	2331 KJ /562 kcal
Grasas	42
Saturadas	25
Hidratos carbono	33
Azúcares	30
Polialcoholes	0
Fibra alimentaria	10
Proteína	8
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)	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

	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:	Fecha de emisión: 21/03/2017
Ref. 7	Chocolate 70% 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
<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, alfóncigos, 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 SO₂ 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