


|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:</b> | <b>Fecha de emisión:</b><br>22/11/2021    |
| <b>Ref. 725</b>  | Chocolate Orgánico negro 90% cacao.      | <b>Vigencia a partir de Fecha Emisión</b> |

### 1. IDENTIFICACIÓN

**Denominación de producto :** Chocolate Orgánico negro 90% cacao.

**Ingredientes :**

Pasta de cacao\*, manteca de cacao\*, cacao desgrasado en polvo\*, azúcar de caña\*.

**GTIN 13 :**

\*Ingredientes de producción ecológica  
8410342006752

**Presentación:**

Tabletas de 100 g

**Envasado:**

la tableta se envasa en flow pack y en estuche de cartón

**Embalaje:**

Caja de Cartón de 12

**Paletización:**

|   |                  |     |
|---|------------------|-----|
| { | Cajas por capa:  | 26  |
|   | Número de capas: | 11  |
|   | Cajas palet :    | 286 |

### 2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

**Humedad :** Max 3,5%  
**Cacao :** 90 % min. en el chocolate

### 3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| <b>Valores medios por:</b> | <b>100g</b>       |
|----------------------------|-------------------|
| <b>Valor energético</b>    | 2475 KJ /599 kcal |
| <b>Grasas</b>              | 51                |
| Saturadas                  | 32                |
| <b>Hidratos carbono</b>    | 17                |
| Azúcares                   | 11                |
| Polialcoholes              | 0                 |
| <b>Fibra alimentaria</b>   | 14                |
| <b>Proteínas</b>           | 11                |
| <b>Sal</b>                 | 0,02              |

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| <b>Microorganismo</b>           | <b>Límite</b>       |
|---------------------------------|---------------------|
| Microrganismos Aerobios (ufc/g) | ≤20.000             |
| Mohos y levaduras (ufc/g)       | ≤200                |
| 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 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><br>22/11/2021    |
| <b>Ref. 725</b>   | Chocolate Orgánico negro 90% 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