1. CÓDIGO INTERNO

2527 CHOCOLATE 85G 70% SAL DE MAR D/10 U

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tableta de chocolate 70% cacao con un 0.7% de sal de mar, envuelta en flow pack y dentro de estuche de cartón decorado exterior.

CÓDIGO EAN: 8413907252700

3. FABRICANTE

CHOCOLATES SIMÓN COLL, S.A. Sant Pere, 37. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Barcelona (Spain). www.simoncoll.com

4. INGREDIENTES

Ingredientes: Pasta de cacao, Azúcar, Manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, sal (0.7%), Emulgente (Lecitina de SOJA) y Aroma (Vainilla natural). Cacao: 70% mínimo. Puede contener trazas de LECHE y FRUTOS DE CÁSCARA.

5. DENOMINACIÓN LEGAL

Chocolate 70% cacao con sal

6. PESO NETO

85 g

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cacao: 70% mínimo.

Elaborado	Revisado	Aprobado
AZUCENA ANTON GARCIA	MARTA PAVIA	XAVIER COLL

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	LÍMITE BUENAS PRÁCTICAS	LÍMITE MÁXIMO
Enterobacteriaceae totales	<10/g	<10 / g
Levaduras	<10 / g	100 / g
Microorganismos aerobios mesófilos	<5000 / g	25.000/ g
Mohos	<10 / g	100 / g
Salmonella	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g
Estafilococos coagulasa positiva	Ausencia en 1 g	Ausencia en 1 g

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100 g

Valor energético: 2333 kJ / 562 kcal

Grasas 40 g. De las cuales: saturadas 25 g

Hidratos de carbono 35 g. De los cuales: Azúcares 28 g

Proteínas: 10 g

Sal: 0.7 g

10. ENVASADO

En display con 10 unidades. 8 displays/caja. 32 cajas/palet

11. VIDA ÚTIL Y CODIFICACIÓN DE LOTE

Vida Útil: 24 meses

Codificación de lote: 000000 seis cifras indicativas del año de consumo preferente y mes y día de fabricación.

12. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO

Para conservar el chocolate en condiciones ideales, debe almacenarse en lugar fresco y seco, al amparo del aire, la luz, la humedad, así como de los olores. Las condiciones de transporte y almacenado que permiten garantizar el período de conservación establecido son las siguientes:

Temperatura: 12-20 °C, Humedad relativa: <70%
Embalaje de origen, cerrado. Lejos de productos fuertemente aromatizados. Lugar limpio y libre de insectos.

13. USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Chocolate que se consume directamente tras desenvolver el producto.

No adecuado para las personas:

- Alérgicas a la leche, soja y frutos de cáscara
- Intolerantes a la lactosa
- Hipertensos (contiene sal)

Al ser un producto de valor calórico alto, se recomienda su ingesta moderada (máximo 40g persona/ día).

14. REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate (RD 1055/2003)

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011