

CÓDIGO DE REFERENCIA	427462	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	ROSAS CHOCOLATE BLANCO/NEGRO D. 14-15MM				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CHOCOLATE				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	18 meses			LIBRE DE OGM?	Sí

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	18069039	CÓDIGO EAN	8710822721848	Display	N/A	Caja	N/A
-----------------------	----------	-------------------	---------------	----------------	-----	-------------	-----

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
Unidad Mínima	N/A			
Unidad de Consumo	500	19x28x5 cm	500,00 g	650,00 g
Expositor	N/A			
Caja	N/A			
Outer	N/A			
Palet (standard)	N/A			

B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Pasta de cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Manteca de Cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Leche entera en polvo	Sí	Sí	Sí
Ingredientes: Mantquilla anhidra	Sí	Sí	No
Ingredientes: Lactosa	Sí	Sí	Sí
Emulgentes: Lecitina de soja	No	Sí	Sí
Aroma: Vainilla	No	Sí	No



(Si aplica) Contenido en Chocolate	Cacao	42,00 %
	Leche	0,00 %
Humedad Relativa		0,00 %



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:	3
FECHA:	18/01/2017

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

CÁLCULO	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.253,0	0,0
Valor energético (kcal)	539,0	0,0
Grasas (g)	32,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,3	0,0
Hidratos de carbono (g)	60,0	0,0
de los cuales azúcar (g)	58,0	0,0
Proteínas (g)	6,0	0,0
Sodio (mg)	103,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
<i>Aerobios totales</i>	<10000	<10000	SO 4833
<i>Mohos y levaduras</i>	<100	<100	SO 21527-2
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10	<10	SO 21528-2
<i>Escherichia coli</i>	abs	abs	SO 16649-2
<i>Salmonella</i>	abs	abs	SO 6579
<i>Listeria monocytogenes</i>			

E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

0 - AUSENCIA

1 - PRESENTE COMO INGREDIENTE

2 - PRESENTE COMPARTIENDO LINEA DE PRODUCCIÓN

3 - PRESENTE EN FÁBRICA

Cereales con gluten y derivados	<input type="checkbox"/>
Leche incluida lactosa y derivados	<input type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>
Soja y derivados	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input type="checkbox"/>

Apio y derivados	<input type="checkbox"/>
Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>
Pescados y derivados	<input type="checkbox"/>
Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos con cacahuets	<input type="checkbox"/>

F - DECLARACIONES ADICIONALES

SI(X) NO(N)

COLORANTES NATURALES	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input type="checkbox"/>
SIN AZÚCAR AÑADIDO	<input type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/>
SIN PROTEINAS DE LECHE	<input type="checkbox"/>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1334/1999. Anexo V.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener 12-20°C; <70% humedad, proteger de luz y olores.