



DIPA

2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48Referencia
26012

FICHA TÉCNICA

Índice: 1

Fecha creación: **07/08/18****Pág 1 de 2**

Producto:

PALET CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT PATISSER - CACAO 32,5% MINIMUM-CEMOI 5KG

Denominación legal:

Cobertura de chocolate con leche

Lista de ingredientes:

Azúcar, LECHE en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de girasol (E322), aroma vainilla.

Cacao: 32,5% mínimo.

Alérgenos presentes en el producto:

LECHE

Posibles alérgenos por contaminación cruzada (según Reglamento (UE) N°1169/2011 - Anexo II):

Puede contener trazas gluten y frutos de cáscara.

VALORES NUTRICIONALES (medios por 100g)

Información nutricional (por 100g)

Información nutricional	Valor	Unidad
Valor energético	2272	kJ
Valor energético	545	kcal
Grasas	33	g
De las cuales saturadas	21	g
Hidratos de carbono	53	g
De los cuales azúcares	52	g
Proteínas	7,8	g
Sal	0,20	g



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Ref producto
26012

FICHA TÉCNICA

Indice: 1
Fecha: 07/08/18
Página 2 de 2

Producto:
PALET CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT PATISSER - CACAO 32,5% MINIMUM-CEMOI 5KG

Información adicional:

Peso neto: 5 kg

Características físico-químicas:

Test	Valor	Unidad	Tolerancia
Cacao	32,5	%	Mínimo
Humedad	1,5	%	Máximo
Materia grasa	33,6	%	+/- 2,0
Sacarosa	43,0	%	+/- 3,0

Características microbiológicas:

Tipo análisis	Valor	Unidad análisis
Flora mesófila	< 5 000	/ g
Enterobacterias	< 10	/ g
Salmonella	Absence	/ 25g
Staphylococos paltógenos	Absence	/ 1g
E.coli	< 10	/ g
Mohos y Levaduras	< 50	/ g

El producto se considera satisfactorio si los resultados son inferiores al máximo y aceptable si los valores son sobrepasados por un factor no superior a 10 (1 log). Excepto para E.coli.

Conservación / Fecha consumo preferente (DLUO) :

Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura ideal de conservación : 15°C - 18°C.

DLUO : 18 meses

Packaging: CAJA

Garantía OGM:

Nosotros certificamos que ningún ingrediente proviene de materias primas genéticamente modificadas, el etiquetado es conforme a la reglamentación en vigor.

Garantía de ionización:

Certificamos que este producto no está ionizado y no contiene tampoco ningún ingrediente o aditivo ionizado.

La información de esta ficha técnica es a modo indicativo y no supone un contrato por nuestra parte.