



COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 60%

EA01407

Fecha de Emisión: 27/05/21

INGREDIENTES

Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao,
emulgente: lecitina de **soja**, extracto natural de vainilla

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Finura	aprox. 18-22 μ m
Contenido de cacao	Mín 60 %
Contenido de grasas	36 %
Contenido de agua	Máx 2 %
Temperatura de fusión	45 °C - 50 °C
Temperatura de descenso	29 °C - 31 °C
Temperatura de atemperado	31 °C - 33 °C
Temperatura de aplicación	29,5 °C - 31,5 °C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Color	Marrón oscuro, propio del chocolate negro
Olor	Típico del chocolate negro
Sabor	Típico del chocolate negro
Aspecto	Compacto, en gotas o copos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valores límite del fabricante
Recuento en placa aeróbica 30 °C	< 10.000 FC/g
Levaduras	< 100 UFC/g
Mohos	< 100 UFC/g
Enterobacterias	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	Ausente / 25 g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Coliformes	< 100 UFC/g

ENVOLTORIO

Envase estándar:

Gotas envasadas en envase primario de plástico apto para el contacto con alimentos. Peso neto: 12 kg. Envase externo de cartón.

Envase deluxe:

Gotas envasadas en envase primario de polietileno apto para el contacto con alimentos. Peso neto: 2,5 kg. Envase externo en cajas de cartón con 4 bolsas de 2,5 kg cada una.

Envase premium:

Gotas envasadas en envase primario de polietileno apto para el contacto con alimentos. Peso neto: 5 kg. Envase externo en cajas de cartón con 2 bolsas de 5 kg cada una.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2286 KJ/100g	550 Kcal/100g
Proteínas	6,2 g
Hidratos de carbono	44 g
<i>De los cuales: Azúcares</i>	39 g
Grasas	37 g
<i>De las cuales: Saturadas</i>	23 g
Fibra dietética	8,0 g
Sal*	0,01 g

*Sal exclusivamente de sodio presente de forma natural en el producto

VIDA DEL PRODUCTO

20 meses en lugar fresco y seco (14-20 °C, humedad < 60 %), alejado de fuentes de calor.

ALÉRGENOS

Contiene lecitina de soja.
Puede contener trazas de frutos secos y leche.
No contiene gluten.

OMG

No contiene organismos modificados genéticamente ni se ha sometido a manipulaciones ni procesos que prevean su uso (2003/1829/CE – 2003/1830/CE y cualquier modificación aplicable).

El producto cumple las siguientes regulaciones nacionales y comunitarias

Decreto 12/06/2003 núm. 178 (y cualquier modificación aplicable) - Transposición de la directiva 2000/36/CE relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana.

Reg. CE 1881/2006 (y cualquier modificación aplicable) - contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Decreto legislativo núm. 94/2001 (y cualquier modificación aplicable) - alimentos e ingredientes procesados con radiaciones ionizantes

Producido en una fábrica que cumple la siguiente legislación nacional y comunitaria.

Reg. CE 852/2004 (y cualquier modificación aplicable) - relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reg. CE 178/2002 (y cualquier modificación aplicable) - por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.