



# COBERTURA CHOCOLATE LECHE

## 35%

EA01502

Fecha de Emisión: 04/07/18

### INGREDIENTES

Azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo entera, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, extracto natural de vainilla.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Finura	Aprox. 18-22 $\mu$ m
Contenido de cacao	Mín 35 %
Contenido de grasas	Aprox. 34 % $\pm$
Materia grasa láctea	Aprox. 4,8
Contenido de agua	Máx 2 %
Temperatura de fusión	40 °C - 45 °C
Temperatura de descenso	27 °C - 29 °C
Temperatura de atemperado	29 °C - 31 °C
Temperatura de aplicación	27,5 °C - 29,5 °C

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Color	Marrón claro, propio del chocolate con leche
Olor	Típico del chocolate con leche
Sabor	Típico del chocolate con leche
Aspecto	Compacto, en gotas

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valores límite del fabricante
Recuento en placa aeróbica 30 °C	< 5000 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 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)	2299 KJ/100g	551 Kcal/100g
Proteínas	.....	5,8 g
Hidratos de carbono	.....	54,5 g
<i>De los cuales: Azúcares</i>	.....	53,8 g
Grasas	.....	34 g
<i>De las cuales: Saturadas</i>	.....	21,4 g
Fibra dietética	.....	2 g
Sal*	.....	0,02 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 y leche.  
Puede contener trazas de frutos secos.  
No contiene gluten.

### OMG

Este producto no se produce con materias primas modificadas genéticamente, de modo que, según se establece en los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1930/2003, no se exige indicación alguna en el etiquetado.

## 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.