



DENOMINACIÓN CACAO DESGRASADO EN POLVO ALCALIZADO 10-12 %		REFERENCIA: 101	
DESCRIPCIÓN Cacao desgrasado puro en polvo, obtenido por prensado de la pasta de cacao y sometido a un proceso de alcalizado, reduciéndole la acidez y aumentando la solubilidad. Contenido graso muy bajo, entre un 10 -12 %. Elaborado a partir de ingredientes no modificados genéticamente. Producto sin gluten (< 20 ppm) Población de destino: Toda población en genera. Producto apto para celíacos. Uso previsto del producto: Es un producto listo para consumo, una vez abierto se puede consumir hasta su fecha de caducidad.			
INGREDIENTES Cacao desgrasado en polvo. Cacao mínimo: 100 %			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Tamaño de Partícula	Máx. 75µ	Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Materia Grasa Total	11 % ± 1 %	Enterobacterias totales	< 10 ufc/g
pH	7.0 ± 0.2	Salmonella	Ausencia/25 g
Cacao total	100 %	Mohos y levaduras	≤ 300 ufc/g
Humedad	Máx. 5 %		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS EN 100 g			
Valor energético	1332 kJ / 321 kcal	de los cuales:	
Grasas	11 g	azúcares	1 g
de las cuales:		polialcoholes	0 g
saturadas	7 g	almidón	11 g
monoinsaturadas	4 g	Fibra alimentaria	34 g
poliinsaturadas	0.4 g	Proteínas	27 g
Hidratos de carbono	12 g	Sal	0.1 g
PROPIEDADES SENSORIALES Sabor/Color/ Aroma: Típicos de cacao puro en polvo: amargo, color marrón oscuro.			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE Conservar en lugar fresco, seco y sin olores. Evitar cambios bruscos de temperatura. Temperatura óptima entre 10 y 22 °C. Humedad relativa inferior al 70 %. Consumo preferente antes de 19 meses a partir de la fecha de fabricación.			
ENVASADO Y PALETIZADO Caja de 6 kg de peso neto (2 bolsas x 3 kg). Bolsas de polietileno. Europalet con 40 cajas. Sacos de celulosa de 25 kg de peso neto. Europalet con 1000 kg de peso neto o según pedido.			

Realizado/Revisado: 02/02/2021

Aprobado: 02/02/2021



Carlos De Lucas Nogueroles
Técnico de calidad

Pedro Félix López Vinaches
Jefe Producción/Consejero

HERMANOS LÓPEZ LLORET, S.A.
Colón, 187 Apdo.11
03570-VILLAJYOSA(Alicante)
Telf.:965890778 Fax:965891028
calidad@chocolatesclavileno.com



LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana (RD 1055/2003 de 1 de agosto) y Título VI y Anexo sobre métodos de análisis del Real Decreto 822/1990 de 22 de junio.

Reglamento(UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento(UE) 1282/2011 de la comisión de 28 de noviembre de 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) n o 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE (+)/	COMENTARIO
	NO CONTIENE (-)	
Cereales que contengan gluten o derivados ¹	-	
Crustáceos o derivados	-	
Huevos o derivados	-	
Pescados o derivados	-	
Cacahuetes o derivados	-	
Soja o derivados	-	
Leche o derivados (Incluida la lactosa)	-	
Frutos de cáscara o derivados ²	-	
Apio o derivados	-	
Mostaza o derivados	-	
Granos de sésamo o derivados	-	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos ³	-	
Altramuces y derivados	-	
Moluscos y derivados	-	

Notas:

1: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas

2: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados

3: En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresados como SO₂

Realizado/Revisado: 02/02/2021

Aprobado: 02/02/2021



Carlos De Lucas Nogueroles
Técnico de calidad

Pedro Félix López Vinaches
Jefe Producción/Consejero

HERMANOS LÓPEZ LLORET, S.A.
Colón, 187 Apdo.11
03570-VILLAJOYOSA(Alicante)
Telf.:965890778 Fax:965891028
calidad@chocolatesclavileno.com