



FICHA TÉCNICA

Edición: 3 01-03-23

Revisión: 0 01-03-23

Pág: 1/2

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

SALSA DIP CIOCCOLATO BIANCO

Código: 44162

1.2 Descripción

Salsa sabor chocolate blanco para postres y heladería.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (girasol), LECHE ENTERA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, MANTECA DE CACAO, EMULGENTE (E-322 SOJA) Y AROMAS.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto 3,5 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Botella de plástico de 1,1kg.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema blanca	Organoléptico CG03
SABOR	chocolate blanco	Organoléptico CG03
HUMEDAD 115 °C	< 1,5%	CG05
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Difractómetro láser CG10

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	No detectado/25g	PNT 2988



FICHA TÉCNICA

Edición: 3 01-03-23

Revisión: 0 01-03-23

Pag: 2/2

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio (por 100 g)	2408 KJ/100g 576 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	5,2	± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	56,8	± 2
Azúcares	56,8	± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	36,0	± 2
Saturadas	7,1	± 0,5
Monoinsaturadas	9,6	± 0,5
Poliinsaturadas	18,6	± 2
Ácidos grasos trans*	< 1%	
Fibra dietética (gr./100 gr.)	0,0	
Sal (gr./100 gr.)	0,20	± 0,05

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja	Lecitina soja*		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Lactosa y proteína		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados		Frutos de cáscara y derivados	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramucos y productos a base de altramucos			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

* Este producto está sujeto a fluctuaciones de mercado y ocasionalmente puede fabricarse con lecitina de girasol.

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.