

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

VELA MILK CHOCOLATE

Código: 44246

1.2 Descripción

Crema de chocolate con leche untable
Disponibile con certificación UTZ, RSPO, KOSHER y HALAL.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, ACEITE Y GRASA VEGETAL (karité, girasol, soja y colza en proporciones variables), LECHE ENTERA EN POLVO, 10% CHOCOLATE CON LECHE (AZÚCAR, CACAO DESGRASADO EN POLVO, MANTEQUILLA CONCENTRADA, LECHE ENTERA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO Y MANTECA DE CACAO), SUERO DE LECHE EN POLVO, CACAO DESGRASADO EN POLVO, EMULGENTES (LECITINA DE SOJA, E-471) Y AROMA NATURAL.

El 10% de Chocolate con Leche cumple con la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los productos de cacao y chocolate.

Contenido de materia seca total de cacao: 25,5 % mínimo

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: 6 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%.
Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACION

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema marrón clara	Organoléptico CG03
SABOR	chocolate con leche	Organoléptico CG03
HUMEDAD 115 °C	< 1,5%	CG05
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 25 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

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2363 KJ/100g	578 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	6,0		± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	51,5		± 2
Azúcares	50,6		± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	37,9		± 2
Saturadas	13,4		± 2
Monoinsaturadas	15,5		± 2
Poliinsaturadas	7,5		± 0,5
Ácidos grasos trans*	< 1%		
Fibra dietética (gr./100 gr.)	1,6		± 0,5
Sal (gr./100 gr.)	0,29		± 0,05

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDE 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		Avellana	
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
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

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

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1831/2003 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.