

### 1. IDENTIFICACIÓN

#### 1.1 Nombre Producto y Código

## CHOCO CHIP BLANCO

Código: 41317

#### 1.2 Descripción

Chip de chocolate blanco. Medidas disponibles:

Chip 7: de 6.000 - 8.000 unidades por kilo.

Chip 10: de 10.000 - 12.000 unidades por kilo.

Disponible con certificación Rainforest Alliance, KOSHER Y HALAL.

#### 1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, LECHE ENTERA EN POLVO, EMULGENTE (E-322 LECITINA DE GIRASOL) Y AROMA NATURAL DE VAINILLA.

Contenido de materia seca total de cacao: 23,5 % mínimo

### 2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

#### 2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

#### 2.2. Envases y embalaje

Caja de cartón con bolsa interna de plástico, peso neto de 12 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Caja de cartón con 2 bolsas internas de plástico de 6 kg cada una, peso neto de 12 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	sólido blanco	Organoléptico CG03
SABOR	chocolate lácteo	Organoléptico CG03
HUMEDAD 115 °C	< 1,5%	CG05
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 35 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)	2207 kJ/100g	529 kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	4,9		± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	63,1		± 2
Azúcares	63,1		± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	29,6		± 2
Saturadas	18,4		± 2
Monoinsaturadas	9,4		± 0,5
Poliinsaturadas	1,5		± 0,5
Fibra dietética (gr./100 gr.)	0,0		
Sal (gr./100 gr.)	0,17		± 0,05

## 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		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
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			X
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 <sub>2</sub>			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 (CE) 1829/2003, 1830/2003, y modificaciones posteriores, 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 (UE) 2023/915 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

## 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 y modificaciones posteriores.

## 11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.