



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 FECHA: 24/08/2023



CÓDIGO DE REFERENCIA	428109	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	TRIANGULO DIABLO CHOCOLATE MIX NEGRO Y BLANCO 52X34MM				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CHOCOLATE CON LECHE				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	18 meses	LIBRE DE OGM?	Sí		

A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT	18069039					
	Unidad interna	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto	CÓDIGO DE BARRAS
Unidad Mínima		N/A				N/A
Unidad de Consumo	Caja	290	278x185x49 mm	585,00 g	737,00 g	8435599763692
Expositor		N/A				N/A
Caja		N/A				N/A
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Manteca de Cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Leche entera en polvo	Sí	Sí	Sí
Ingredientes: Pasta de cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Lactosa	Sí	Sí	Sí
Emulgentes: Lecitina de soja	No	Sí	Sí
Emulgentes: E322	No	Sí	No
Ingredientes: Aceite de mantequilla	Sí	Sí	Sí
Aroma natural: Vainilla	No	Sí	No

(Si aplica) Contenido en Chocolate	Cacao	28,00 %
	Leche	18,00 %

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.278,0	0,0
Valor energético (kcal)	544,0	0,0
Grasas (g)	31,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	19,0	0,0
de las cuales Trans (g)	0,4	0,0
Hidratos de carbono (g)	62,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	61,0	0,0
Proteínas (g)	4,0	0,0
Sodio (mg)	48,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

Por el presente documento el cliente acepta las características del producto, cualquier reclamación estará sujeta a las condiciones legales de la compra.

La información contenida en esta ficha técnica está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Debe tomarse como guía y no como garantía.

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<10 ⁴ ufc/g	<10 ⁴ ufc/g	ISO 4833
Mohos y levaduras	<100ufc/g	<100ufc/g	ISO 21527-2
Enterobacteriaceae	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528-2
Escherichia coli	Aus/1g	Aus/1g	ISO 16649-2
Salmonella	Aus/100g	Aus/100g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	Aus/25g	Aus/25g	ISO 11290-1

E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

☒ Ausencia	☒ Presencia	☐ Trazas
Cereales con gluten y derivados	☒	☒
Leche incluida lactosa y derivados	☒	☒
Huevo y derivados	☒	☒
Soja y derivados	☒	☒
Frutos de cáscara y derivados	☒	☒
Mostaza y derivados	☒	☒
Sulfitos (<10ppm)	☒	☒

F - DECLARACIONES ADICIONALES

☒ Sí	☐ No
COLORANTES NATURALES	☒
KOSHER	☒
SIN LACTOSA	☒
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	☒

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V. Uso previsto: decoración para industriales de pastelería.	Fresco y seco alejado de olores fuertes. T° 12-20°C HR<70% Para una adecuada conservación del producto es imprescindible que éste se mantenga cerrado y se conserve en su envase y caja original durante su almacenamiento.

G - INFORMACIÓN PALET

Tipo palet	Europallet	Altura Máx.	180,00	Largo	120,00	Ancho	80,00
Capas	33	Altura Total	176,70 cm	Peso Neto	308,88 Kg	Peso Bruto	414,14 Kg
		Cantidad por capa		Cantidad por palet			
Caja		16		528			
Unidad		4640		153120			

Por el presente documento el cliente acepta las características del producto, cualquier reclamación estará sujeta a las condiciones legales de la compra.

La información contenida en esta ficha técnica está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Debe tomarse como guía y no como garantía.