

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

COBERTURA HELADOS CACAO

Código: 43100

1.2 Descripción

Cobertura de cacao para helados.
Disponible con certificación UTZ y KOSHER.

1.3. Composición cualitativa

GRASA VEGETAL (coco), AZÚCAR, CACAO DESGRASADO EN POLVO, EMULGENTE (E-322 LECITINA DE GIRASOL), AROMA Y Y ANTIOXIDANTES (E-306, E-304i).

Contenido de materia seca total de cacao: 15 % ± 2

Los agentes antioxidantes son coadyuvantes tecnológicos.

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: 16 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. APLICACIÓN

Calentar el producto mediante camisa de calor y agitación constante hasta los 40-45°C.
Se puede aplicar directamente por inmersión o per método spray.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	sólido color marrón oscuro	Organoléptico E02
SABOR	cacao	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa E06
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Micrómetro E04
VISCOSIDAD PLÁSTICA	50 - 250 mPas	Casson E05
LIMITE DE FLUENCIA	< 2 Pa	Casson E05

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>	Ausencia /25g	UNE-NE ISO 11290-1
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia /25g	UNE-NE ISO 6579:2003

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2987 / 714	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	3,6	± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	22,6	± 2
Azúcares	20,5	± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	66,6	± 2
Saturadas	57,5	± 2
Monoinsaturadas	5,1	± 0,5
Poliinsaturadas	2,0	± 0,5
Ácidos grasos trans*	< 1%	
Fibra dietética (gr./100 gr.)	5,1	± 0,5
Sal (gr./100 gr.)	0,01	± 0,005

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	CONTIENE COMO TRAZA	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 Lecitina soja	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X 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		X 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 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.