

## **1. IDENTIFICACIÓN**

### **1.1 Nombre Producto y Código**

#### **CHOCOLATE EBANO 52%**

Código: 41115

### **1.2 Descripción**

Cobertura de chocolate 52%.

Disponible con certificación UTZ y KOSHER.

### **1.3. Composición cualitativa**

AZÚCAR, PASTA DE CACAO, MANTECA DE CACAO, EMULGENTE (E-322 LECITINA DE SOJA) Y AROMA NATURAL DE VAINILLA.

Contenido de materia seca total de cacao: 52 % mínimo

## **2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO**

### **2.1. Caducidad**

18 meses a partir de la fecha de fabricación.

Para recepción de camión cisterna: consumo preferente de 45 días a partir de la fecha de recepción.

### **2.2. Envases y embalaje**

Caja de cartón con 8 bolsas internas de plástico de polietileno de 1 kg cada una, peso neto de 8 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Caja de cartón con dos bolsas internas de plástico de polietileno, peso neto de 10 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Saco de plástico de polietileno de peso neto 12 kg montados en Europalet de 80 x120 cm.

Granel en camión cisterna.

### **2.3. Conservación**

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 14-24 °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.

A granel, conservar en un depósito de acero inoxidable de uso alimentario a una temperatura entre 45° y 55°C con agitación y atmósfera inerte.

## **3. APLICACIÓN**

Calentar el producto mediante camisa de calor y agitación constante hasta los 45/50 °C.

Enfriar a 28 / 29 °C y atemperar a 30 / 31 °C, para obtener una buena calidad de secado y brillo.

Si el secado se realiza en un túnel de frío se recomienda una temperatura de 10/12 °C entrada y de 16/18 °C salida.

Humedad relativa sala de trabajo < 55%.

## **4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **4.1 Especificaciones físico químicas**

<b>Parámetro</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>
ASPECTO	sólido marrón oscuro	Organoléptico E02
SABOR	chocolate	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa E06
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 25 micras	Micrómetro E04
VISCOSIDAD PLÁSTICA	1400 - 2200 mPas	Casson E05
LIMITE DE FLUENCIA	< 12 Pa	Casson E05

### **4.2 Especificaciones microbiológicas**

<b>Parámetro</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>
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)	2349 KJ/100g	563 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	4,7		± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.)	56,9		± 2
de los cuales			
Azúcares	47,9		± 2
Lípidos (gr./100 gr.)	34,5		± 2
de los cuales			
Saturadas	21,9		± 2
Monoinsaturadas	11,3		± 2
Poliinsaturadas	1,5		± 0,5
Fibra dietética (gr./100 gr.)	3,0		± 0,5
Sal (gr./100 gr.)	0,03		± 0,005

## 6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER TRAZAS DE	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		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 <sub>2</sub>			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.