

CÓDIGO DE REFERENCIA	427000	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	OVALO CHOCOLATE NAVIDAD FELICES FIESTAS 55X35MM				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CHOCOLATE CON LECHE				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	24 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	60	305x180x15 mm	256,80 g	350,98 g	8435035202051
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: Pasta de cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Manteca de Cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Aroma	No	Sí	No
Colorantes: E153	No	Sí	No
Colorantes: E171	No	Sí	No
Colorantes: E172	No	Sí	No

(Si aplica) Contenido en Chocolate

Cacao	62,00 %
Leche	0,00 %

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado CÁLCULO

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.396,0	6.152,9
Valor energético (kcal)	577,0	1.481,7
Grasas (g)	43,0	110,4
de las cuales saturadas (g)	27,0	69,3
Hidratos de carbono (g)	39,0	1,7
de los cuales azúcares (g)	37,0	95,0
Proteínas (g)	5,2	0,2
Sodio (mg)	4,8	0,2
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
-----------	--------	------------	--------

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	UFC/g	<10000ufc	interno
Mohos y levaduras	UFC/g	<100ufc	interno
Enterobacteriaceae	UFC/g	<100ufc	interno
Escherichia coli			
Salmonella	UFC/g	Aus/25g	interno
Listeria monocytogenes	UFC/g	Aus/25g	interno

E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presencia	<input type="checkbox"/> Trazas
Cereales con gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Apio y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche incluida lactosa y derivados	<input type="checkbox"/> Sésamo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados	<input type="checkbox"/> Pescados y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Altramuces y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> Cacahuets y productos con cacahuets	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARACIONES ADICIONALES

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
COLORANTES NATURALES	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SIN GLUTEN
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SIN AZÚCAR AÑADIDO
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SIN PROTEINAS DE LECHE

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fresco y seco alejado de olores fuertes. T° 15-20°C HR<55%
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.

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.