



CÓDIGO DE REFERENCIA	427048	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	TRONCO ARBOL DE CHOCOLATE				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA				
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	Unidad	1	7x8x0 cm	14,00 g	14,00 g	N/A
Unidad de Consumo	Caja	42	31x19x3 cm	588,00 g	748,00 g	8435035185699
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
Aroma: Vainilla	No	Sí	No
Colorantes: E171	No	Sí	No
Colorantes: E172	No	Sí	No

(Si aplica) Contenido en Chocolate	Cacao	0,00 %
	Leche	0,00 %

C - VALORES NUTRICIONALES Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.411,9	14.181,7
Valor energético (kcal)	577,0	3.392,8
Grasas (g)	42,6	250,5
de las cuales saturadas (g)	26,9	158,2
Hidratos de carbono (g)	39,0	229,3
de los cuales azúcares (g)	36,7	215,8
Proteínas (g)	5,2	30,6
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,1

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<5.000	<100	P.C.A.37°C,48h

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
Mohos y levaduras	<50	<100	ISO 7954
Enterobacteriaceae	<10	<100	ISO 21528-2:2004
Escherichia coli	No Detectado	<100	ISO 7251
Salmonella	No Detectado	ausencia	ISO 6579
Listeria monocytogenes			

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 <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SIN GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SIN AZÚCAR AÑADIDO <input checked="" type="checkbox"/>
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SIN PROTEINAS DE LECHE <input checked="" type="checkbox"/>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ausencia de cuerpos extraños y alfatoxinas (REG. No.1881/2006)
 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° <18°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.