

CÓDIGO DE REFERENCIA

**DENOMINACIÓN DE VENTA** 

de su producción)

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** 

Vida del produccto (desde la fecha

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

24 meses



Sí

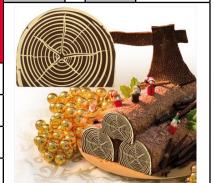
Revisión:

LICENCIA MODELOS 1

TRONCO ARBOL DE CHOCOLATE

CONFITERÍA

LIBRE DE OGM?



FECHA:

23/02/2016

## A - DATOS LOGÍSTICOS

COD. INTRASTAT 18069039

427048

	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 anlica) Contonido en Chanalete	Cacao	0,00 %
(Si aplica) Contenido en Chocolate	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
Proteinas (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.

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión:

**FECHA**: 23/02/2016

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				
× Ausencia	<b>✓</b> Presencia	? Trazas		
Cereales con gluten y derivados	×	Apio y derivados	×	
Leche incluida lactosa y derivados	?	Sésamo y derivados	×	
Huevo y derivados	×	Crustáceos y derivados	×	
Soja y derivados	?	Pescados y derivados	×	
Frutos de cáscara y derivados	×	Altramuces y derivados	×	
Mostaza y derivados	×	Moluscos	×	
Sulfitos (<10ppm)	×	Cacahuetes y productos con cacahuetes	×	

F - DECLARACIONES ADICIONALES			
☑ SÍ ⊠ No			
COLORANTES NATURALES	<b>✓</b>	HALAL	×
KOSHER	×	SIN GLUTEN	✓
SIN LACTOSA	×	SIN AZÚCAR AÑADIDO	×
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	✓	SIN PROTEINAS DE LECHE	×

INFORMACION DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE CONSERVACION
Ausencia de cuerpos extraños y alfatoxinas (REG. No.1881/2006)	Fresco y seco alejado de olores fuertes. Tº <18ºC HR<55%
obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V.	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.