

FICHA TÉCNICA

Edición: 2 20-03-18 Revisión: 2 03-03-22

www.norte-eurocao.com

Telf.: (34) 93 775 79 77

Fax: (34) 93 778 71 70

Pag: 1/2

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código MANTECA DE CACAO

Código: 30902

1.2 Descripción

Manteca de cacao desodorizada. Disponible con certificación UTZ y KOSHER.

1.3. Composición cualitativa

MANTECA DE CACAO.

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: 4 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. APLICACION

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	sólido amarillento	Organoléptico E02
SABOR	característico	Organoléptico E02
ACIDEZ LIBRE (ácido oleico)	Máx. 1,75%	E08
ÍNDICE DE YODO	33 - 42	

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	
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g	PNT 2985	
Salmonella spp	Ausencia /25g	PNT 2988	



FICHA TÉCNICA

Edición: 2 20-03-18 Revisión: 2 03-03-22

www.norte-eurocao.com

Telf.: (34) 93 775 79 77

Fax: (34) 93 778 71 70

Pag: 2/2

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	3494 KJ/100g	835 Kcal/100g
Proteínas (g /100 g)	0,0	
Hidratos de carbono (gr./100 gr.)	0,0	
de los cuales		
Azúcares	0,0	
Lípidos (gr./100 gr.)	100	
de los cuales		
Saturadas	53 - 69,4	
Monoinsaturadas	31 - 40	
Poliinsaturadas	1,5 - 4,8	
Ácidos grasos trans*	< 0,1%	
Fibra dietética (gr./100 gr.)	0,0	
Sal (gr./100 gr.)	0,0	

^{*} Porcentaje sobre la grasa

6. ALERGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			х
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			Х
Pescado y productos a base de pescado			Х
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			Х
Soja y productos a base de soja			Х
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			Х
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			Х
Apio y productos derivados			Х
Mostaza y productos derivados			Х
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			Х
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO2			Х
Altramuces y productos a base de altramuces			Х
Moluscos y productos a base de moluscos			Х

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 redisuos 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.