



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 FECHA: 28/04/2020

CÓDIGO DE REFERENCIA	427822	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MURCIÉLAGO DE CHOCOLATE 55X33 MM				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CHOCOLATE				
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	192	278x185x49 mm	512,00 g	663,00 g	8435599743267
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: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Pasta de cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Manteca de Cacao	No	Sí	No
Emulgentes: Lecitina de soja	No	Sí	Sí
Ingredientes: Aroma (vainilla)	No	Sí	No

(Si aplica) Contenido en Chocolate	Cacao	50,00 %
	Leche	0,00 %

C - VALORES NUTRICIONALES Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.213,0	0,0
Valor energético (kcal)	529,0	0,0
Grasas (g)	32,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	20,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	52,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	47,0	0,0
Proteínas (g)	5,5	0,0
Sodio (mg)	1,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<10000ufc	<10000ufc	ISO 4833
Mohos y levaduras	<100ufc/g	<100ufc/g	ISO 21527-2

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
Enterobacteriaceae	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528-2
Escherichia coli	Aus/1g	Aus/1g	ISO 16649-2
Salmonella	Aus/100g	Aus/100g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	ND	ND	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 checked="" 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 checked="" 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

Grasas trans: 0,3g/100g
 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. Tº 12-20ºC HR<70%
 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.