



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 5 FECHA: 24/09/2019

CÓDIGO DE REFERENCIA	427614	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PLACA SURTIDA HALLOWEEN CHOCO 55 X 15 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	135	31x18x2 cm	256,50 g	350,68 g	8435010549492
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 natural: Vainilla	No	Sí	No
Colorantes: E120	Sí	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 ANALÍTICO

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.396,0	0,0
Valor energético (kcal)	577,0	1.480,0
Grasas (g)	42,6	0,0
de las cuales saturadas (g)	26,9	0,0
Hidratos de carbono (g)	39,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	36,7	0,0
Proteínas (g)	5,2	0,0
Sodio (mg)	4,0	0,0
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	<10000	<10000	INTERNO
Mohos y levaduras	<100	<100	INTERNO
Enterobacteriaceae			
Escherichia coli			
Salmonella	AUS 25 g	AUS 25 g	INTERNO
Listeria monocytogenes	AUSENCIA	AUSENCIA	INTERNO

E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

☒ Ausencia	☒ 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)	×	Cacahuets y productos con cacahuets

F - DECLARACIONES ADICIONALES

☒ Sí	☒ No
COLORANTES NATURALES	×
KOSHER	×
SIN LACTOSA	×
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	×
HALAL	✓
SIN GLUTEN	✓
SIN AZÚCAR AÑADIDO	×
SIN PROTEINAS DE LECHE	×

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ausencia de cuerpos extraños y alfatoxinas (REG. No.1881/2006)
SIN GLUTEN

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.