

### 1. IDENTIFICACIÓN

#### 1.1 Nombre Producto y Código

**GRÀCIA 62%**

Código: 41171

#### 1.2 Descripción

Cobertura de chocolate.

Disponible con certificación UTZ, KOSHER y HALAL.

#### 1.3. Composición cualitativa

PASTA DE CACAO, AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, EMULGENTE (E-322 LECITINA DE GIRASOL) Y AROMA NATURAL DE VAINILLA.

Contenido de materia seca total de cacao: 62 % mínimo

Cumple con la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los productos de cacao y chocolate.

### 2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

#### 2.1. Caducidad

18 meses a partir de la fecha de fabricación.

#### 2.2. Envases y embalaje

Caja de cartón con dos bolsas internas de plástico de polietileno, peso neto de 10 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Caja de cartón con 8 bolsas internas de plástico de polietileno de 1 kg cada una, peso neto de 8 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. APLICACIÓN

Calentar el producto mediante camisa de calor y agitación constante hasta los 50/55 °C.

Enfriar a 28 / 29 °C y atemperar a 31 / 32 °C, para obtener una buena calidad de secado y brillo.

Si el secado se realiza en un túnel de frío se recomienda una temperatura de 10/12 °C entrada y de 16/18 °C salida.

Humedad relativa sala de trabajo < 55%.

### 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 4.1 Especificaciones físico químicas

| Parámetro           | Tolerancia           | Método                   |
|---------------------|----------------------|--------------------------|
| ASPECTO             | sólido marrón oscuro | Organoléptico CG03       |
| SABOR               | chocolate negro      | Organoléptico CG03       |
| HUMEDAD 115 °C      | < 1,5%               | CG05                     |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA | < 25 micras          | Difractómetro láser CG10 |

#### 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     |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | No detectado/25g | PNT 2985             |
| <i>Salmonella spp</i>         | No detectado/25g | PNT 2988             |

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

| Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)       | 2304 KJ/100g | 553 Kcal/100g | Tolerancia |
|----------------------------------------------------|--------------|---------------|------------|
| Proteínas (g /100 g)                               | 7,3          |               | ± 0,5      |
| Hidratos de carbono (gr./100 gr.)<br>de los cuales | 43,3         |               | ± 2        |
| Azúcares                                           | 38,1         |               | ± 2        |
| Lípidos (gr./100 gr.)<br>de los cuales             | 37,6         |               | ± 2        |
| Saturadas                                          | 22,9         |               | ± 2        |
| Monoinsaturadas                                    | 13,0         |               | ± 2        |
| Poliinsaturadas                                    | 1,6          |               | ± 0,5      |
| Fibra dietética (gr./100 gr.)                      | 8,0          |               | ± 0,5      |
| Sal (gr./100 gr.)                                  | 0,02         |               | ± 0,005    |

## 6. ALÉRGENOS

| ALÉRGENO                                                                                                                                                                               | CONTIENE<br>COMO<br>INGREDIENTE | PUEDE<br>CONTENER  | NO CONTIENE |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados                                                          |                                 |                    | X           |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                                                                                                            |                                 |                    | X           |
| Huevos y productos a base de huevos                                                                                                                                                    |                                 |                    | X           |
| Pescado y productos a base de pescado                                                                                                                                                  |                                 |                    | X           |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets                                                                                                                                              |                                 |                    | X           |
| Soja y productos a base de soja                                                                                                                                                        |                                 | Lecitina soja      |             |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                                                                                                                            |                                 | Lactosa y proteína |             |
| 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 derivados |                                 |                    | X           |
| Apio y productos derivados                                                                                                                                                             |                                 |                    | X           |
| Mostaza y productos derivados                                                                                                                                                          |                                 |                    | X           |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                                                                                                                                |                                 |                    | X           |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>                                                                         |                                 |                    | X           |
| Altramuces y productos a base de altramuces                                                                                                                                            |                                 |                    | X           |
| Moluscos y productos a base de moluscos                                                                                                                                                |                                 |                    | X           |

## 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 residuos 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.