



CÓDIGO DE REFERENCIA	427839	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	RIZO CHOCOLATE NEGRO 4KG				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CHOCOLATE NEGRO				
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	1	395x280x150 mm	4.000,00 g	4.400,00 g	18435599746401
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
Emulgentes: E322	No	Sí	No
(Si aplica) Contenido en Chocolate	<b>Cacao</b>	52,00 %	
	<b>Leche</b>	0,00 %	

## C - VALORES NUTRICIONALES Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.171,0	0,0
Valor energético (kcal)	524,0	0,0
Grasas (g)	20,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	11,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	49,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	46,0	0,0
Proteínas (g)	5,5	0,0
Sodio (mg)	4,0	0,0
Sal (g)	0,0	0,0

## D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Aerobios totales	<5000ufc/g	<5000ufc/g	ISO 4833
Mohos y levaduras	<50ufc/g	<50ufc/g	ISO 21527-2
Enterobacteriaceae	<10ufc/g	<10ufc/g	ISO 21528

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
Escherichia coli	Aus/1g	Aus/1g	ISO 16649
Salmonella	Aus/25g	Aus/25g	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 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
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SIN GLUTEN
SIN LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SIN AZÚCAR AÑADIDO
ADECUADO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SIN PROTEINAS DE LECHE

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V.	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.