



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 FECHA: 05/04/2023

|   |   |               |    |         |   |
|---|---|---------------|----|---------|---|
| CÓDIGO DE REFERENCIA                                | 427997                                      | LICENCIA      |    | MODELOS | 1 |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                            | LETRERO CHOCOLATE NEGRO BOAS FESTAS 54X29MM |               |    |         |   |
| DENOMINACIÓN DE VENTA                               | CONFITERÍA                                  |               |    |         |   |
| 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           | 60       | 180x305x15 mm | 246,00 g  | 340,18 g   | 8435599761568    |
| 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: E172               | No            | Sí           | No        |

(Si aplica) Contenido en Chocolate

Cacao

63,00 %

Leche

0,00 %

## C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

|                             | por 100g | POR PORCIÓN |
|-----------------------------|----------|-------------|
| Valor energético (kJ)       | 2.396,0  | 0,0         |
| Valor energético (kcal)     | 577,0    | 0,0         |
| Grasas (g)                  | 43,0     | 0,0         |
| de las cuales saturadas (g) | 27,0     | 0,0         |
| de las cuales Trans (g)     | 0,0      | 0,0         |
| Hidratos de carbono (g)     | 39,0     | 0,0         |
| de los cuales azúcares (g)  | 37,0     | 0,0         |
| Proteínas (g)               | 5,2      | 0,0         |
| Sodio (mg)                  | 0,0      | 0,0         |
| Sal (g)                     | 0,0      | 0,0         |

## D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

| PARÁMETRO        | u.f.c.                 | Tolerancia             | Método  |
|------------------|------------------------|------------------------|---------|
| Aerobios totales | <10 <sup>4</sup> ufc/g | <10 <sup>4</sup> ufc/g | INTERNO |

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  |
|------------------------|-----------|------------|---------|
| Mohos y levaduras      | <100ufc/g | <100ufc/g  | INTERNO |
| Enterobacteriaceae     | <100ufc/g | <100ufc/g  | INTERNO |
| Escherichia coli       | ND        | ND         | INTERNO |
| Salmonella             | Aus/25g   | Aus/25g    | INTERNO |
| Listeria monocytogenes | Aus/25g   | Aus/25g    | 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 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

No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1333/2008. Anexo V.

SIN GLUTEN

Uso previsto: decoración para industriales de pastelería.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fresco y seco alejado de olores fuertes. Tº 12-20ºC 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.