



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 FECHA: 05/04/2023

CÓDIGO DE REFERENCIA	427998	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	LETRERO CHOCOLATE NEGRO FELIZ NATAL 55X35MM				
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	256,80 g	350,98 g	8435599761575
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"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Apio y derivados
Leche incluida lactosa y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sésamo y derivados
Huevo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos y derivados
Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Pescados y derivados
Frutos de cáscara y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Altramuces y derivados
Mostaza y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Moluscos
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Cacahuets y productos con cacahuets

## F - DECLARACIONES ADICIONALES

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input 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

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.