



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Revisión: 1 FECHA: 05/04/2023

CÓDIGO DE REFERENCIA	427999	LICENCIA		MODELOS	1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PLACA CHOCOLATE BLANCO FELIZ NATAL Ø 34MM				
DENOMINACIÓN DE VENTA	CONFITERÍA				
Vida del producto (desde la fecha de su producción)	18 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	96	180x305x15 mm	220,80 Kg	314,98 Kg	8435599761582
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: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Manteca de Cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Leche entera en polvo	Sí	Sí	Sí
Emulgentes: Lecitina de girasol	No	Sí	No
Aroma natural: Vainilla	No	Sí	No
Colorantes: E120	Sí	Sí	No

(Si aplica) Contenido en Chocolate

Cacao

29,50 %

Leche

23,50 %

C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.387,0	0,0
Valor energético (kcal)	570,0	0,0
Grasas (g)	36,0	0,0
de las cuales saturadas (g)	22,0	0,0
de las cuales Trans (g)	0,4	0,0
Hidratos de carbono (g)	55,0	0,0
de los cuales azúcares (g)	55,0	0,0
Proteínas (g)	6,0	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,2	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	<10 ⁴ ufc/g	<10 ⁴ ufc/g	INTERNO
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 checked="" 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. T° 12-20°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.