1. CÓDIGO INTERNO

5377 CHOCOLATE 70G. 70% AMATLLER D/10 U CARTELES

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tableta de chocolate 70% cacao de 70g en flow pack sellado dentro de estuche de cartón decorado



EAN 13: 8413907537708

3. FABRICANTE

CHOCOLATES SIMÓN COLL, S.A. Sant Pere, 37. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Barcelona (Spain). www.simoncoll.com

4. INGREDIENTES

Ingredientes: Pasta de Cacao, Azúcar, Manteca de cacao, Cacao en polvo desgrasado, Emulgente (Lecitina de SOJA) y Aroma (Vainilla). Cacao: 70% mínimo. Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETE y LECHE.

5. DENOMINACIÓN LEGAL

Chocolate extrafino

6. PESO NETO

70 g

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cacao: 70% mínimo.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	LÍMITE BUENAS PRÁCTICAS	LÍMITE MÁXIMO
Enterobacteriaceae totales	<10/g	<10 / g
Levaduras	<10 / g	100 / g
Microorganismos aerobios mesófilos	<5000 / g	25.000/ g
Mohos	<10 / g	100 / g
Salmonella	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g
Estafilococos coagulasa positiva	Ausencia en 1 g	Ausencia en 1 g

Elaborado	Revisado	Aprobado
AZUCENA ANTON GARCIA	**MARTA PAVIA**	**XAVIER COLL**

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100 g

Valor energético: 562 kcal 2333 kj

Grasas 40 g. De las cuales: Ácidos grasos saturados 25 g

Hidratos de carbono 35 g. De los cuales: Azúcares 28 g

Proteína: 10 g

Sal: 0.02 g

10. ENVASADO

En display con 10 unidades. 8 displays/caja. 32 cajas/palet

11. VIDA ÚTIL Y CODIFICACIÓN DE LOTE

Vida Útil: 24 meses desde la fecha de envasado. Codificación de lote: 000000 seis cifras indicativas del año de consumo preferente, mes de consumo peferente y día de la semana en que está previsto el envasado del producto.

(*) La codificación de lote puede modificarse según necesidades de fabricación o requisitos del cliente.

12. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO

Para conservar el chocolate en condiciones ideales, debe almacenarse en lugar fresco y seco, al amparo del aire, la luz, la humedad, así como de los olores. Las condiciones de transporte y almacenado que permiten garantizar el período de conservación establecido son las siguientes:

Temperatura: 12-20 °C, Humedad relativa: <70%
Embalaje de origen, cerrado. Lejos de productos fuertemente aromatizados. Lugar limpio y libre de insectos.

13. USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Chocolate que se consume directamente tras desenvolver el producto.

No adecuado para las personas:

- Alérgicas a la leche, cacahuete soja y frutos de cáscara
- Intolerantes a la lactosa

Al ser un producto de valor calórico alto, se recomienda su ingesta moderada

14. REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate (RD 1055/2003)

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011