1. CÓDIGO INTERNO

5378 CHOCOLATE 70G 50% AMATLLER AMATLLER D/10U CARTELES

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tableta de chocolate 50% cacao, envasada en Flow pack de plástico, dentro de estuche decorado



CÓDIGO EAN: 8413907537807

3. FABRICANTE

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

4. INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, Pasta de Cacao, Manteca de cacao, Corrector de acidez (bicarbonato de sodio), Emulgente (Lecitina de SOJA) y Aroma (Vainilla). Cacao: 50% 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: 50% 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: 537 kcal 2244 kj

Grasas 32 g. De las cuales: Ácidos grasos saturados 22 g

Hidratos de carbono 53 g. De los cuales: Azúcares 51 g

Proteína: 7.0 g

Sal: 0.4 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, soja, cacahuete 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