## 1. CÓDIGO INTERNO

9815 CHOCO.18G.LECHE AMATLLER

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pastilla de chocolate con leche envuelta en complejo de papel+aluminio con papel decorado exterior.




CÓDIGO EAN: 8413907981501

## 3. FABRICANTE

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

## 4. INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, Manteca de cacao, LECHE en polvo, Pasta de cacao, Emulgente (Lecitina de SOJA) y Aroma (Vainilla). Cacao: 32% mínimo. Puede contener trazas de CACAHUETE y FRUTOS DE CÁSCARA.

## 5. DENOMINACIÓN LEGAL

Chocolate con leche extrafino

## 6. PESO NETO

18 g

## 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cacao: 32% mínimo.

| Elaborado | Revisado | Aprobado |
|---|---|---|
| AZUCENA ANTON GARCIA | MARTA PAVIA | XAVIER COLL |

## 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 |

## 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100 g

Valor energético: 568 kcal 2369 kj

Grasas 36 g. De las cuales: Ácidos grasos saturados 23 g

Hidratos de carbono 54 g. De los cuales: Azúcares 52 g

Proteína: 7.0 g

Sal: 0.25 g

## 10. ENVASADO

En display con 14 unidades. 24 displays por caja. 9 cajas/capa. 45 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 preferente 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 con leche 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 (máximo 40g persona/ día).

## 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