

		FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO	Doc. Nº: F14-35
			Edición: 1ª
			Fecha ed.: 15/03/16

Revisión: 2ª	Fecha Revisión: 15/03/2016
--------------	----------------------------

DATOS TÉCNICOS	
DENOMINACIÓN	GOT BLANCA PREM 2,5 KG 2UD
DENOMINACIÓN LEGAL	Cobertura de chocolate blanco
REFERENCIAS	100627
FORMATO	Granel en gotas, bolsas de plástico de 5 Kg, (2x2,5 kg) cerrada y en caja de cartón ondulada.
CONSUMO PREFERENTE	15 MESES en su envase original cerrado
DESCRIPCIÓN DEL LOTE	XYYYZ (X: último dígito del año – YYY: día juliano – Z: turno de fabricación) Z: 1 (mañana); 2 (tarde); 3 (noche)
INGREDIENTES	Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, emulgente: lecitina de soja , aroma natural de vainilla.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor, Color y Sabor característicos a cobertura de chocolate con leche.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Evitar ambientes húmedos y/u olores fuertes. Alejar de focos de calor y/o exposición directa al Sol. Sólido: Tª: 18-20°C Humedad: <65%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g		
Valor Energético	559	Kcal
	2.334	KJ
Proteínas	3,8	g
Hidratos de Carbono	60	g
de los cuales azúcares	60	g
Grasas	33,5	g
de las cuales saturadas	20,8	g
Fibra alimentaria	0	g
Sodio	0,06	g
Sal	0,15	g

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS		
Cacao Total	min.	30 %
Manteca de Cacao	min.	30 %
Sólidos lácteos	min	14 %
Grasa láctea	min	3,5 %
Tamaño de gota	aprox.	350/100g
Humedad	máx.	1,5 %
Tamaño de partícula	máx.	27 µ
Límite de Fluencia (40°C)	máx.	11,6 Pa
Viscosidad Casson (40°C)		0,7 – 1,5 Pa x s

		FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO	Doc. Nº: F14-35 Edición: 1ª Fecha ed.: 15/03/16
---	---	--	---

Revisión: 2ª	Fecha Revisión: 15/03/2016
--------------	----------------------------

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS					
ALÉRGENO	PRESENCIA	PRESENCIA EN FÁBRICA (1)	ALÉRGENO	PRESENCIA	PRESENCIA EN FÁBRICA (1)
Cereales que contengan gluten	NO	SI	Frutos de Cáscara	NO	SI
Crustáceos y Productos a base de crustáceos	NO	NO	Apio y productos derivados	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO	Mostaza y productos derivados	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO ₂)	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	SI	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	SI	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

(1) La presencia en fábrica define la posibilidad de contaminación cruzada.

DECLARACIÓN EN ETIQUETADO:

- Contiene: Soja y Leche.
- Puede contener trazas de almendra y avellana.

ESTATUS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

<p>AUSENCIA DE OMG</p> <ul style="list-style-type: none"> • REGLAMENTO (CE) Nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. • REGLAMENTO (CE) Nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<p>AUSENCIA DE PATÓGENOS</p>

REQUISITOS LEGALES

Los Productos fabricados por Chocolates valor cumplen, entre otros, con la siguiente legislación aplicable:

- RD 1055/2003: Reglamentación técnico sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate.
- R 1169/2011: Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- R 835/2011: Relativo al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en alimentos.
- R 1935/2004: Sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- R 1881/2006: Por el que se determina el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- R 852/2004: Relativo a la higiene de los productos alimenticios.