



DIPA

2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9  
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48Referencia  
**29145**

## FICHA TÉCNICA

Índice: 5

Fecha creación: **07/04/21****Pág 1 de 2**

Producto:

**PALET CHOCOLAT BLANC - BEURRE CACAO 30% - CEMOI TRADITION - 5KG**

### Denominación legal:

Chocolate blanco

### Lista de ingredientes:

Azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de girasol (E322), aroma vainilla.

Manteca de Cacao: 30% mínimo.

### Alérgenos presentes en el producto:

LECHE

### Posibles alérgenos por contaminación cruzada (según Reglamento (UE) N°1169/2011 - Anexo II):

Puede contener trazas gluten y frutos de cáscara.

### VALORES NUTRICIONALES (medios por 100g)

#### Información nutricional (por 100g)

Información nutricional	Valor	Unidad
Valor energético	2374	kJ
Valor energético	569	kcal
Grasas	36	g
De las cuales saturadas	22	g
Hidratos de carbono	54	g
De los cuales azúcares	54	g
Proteínas	7,3	g
Sal	0,22	g



DIPA  
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9  
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Ref producto  
**29145**

## FICHA TÉCNICA

Indice: 5  
Fecha: **07/04/21**  
Página 2 de 2

Producto:  
**PALET CHOCOLAT BLANC - BEURRE CACAO 30% - CEMOI TRADITION - 5KG**

### Información adicional:

Peso neto: 5 kg

### Características físico-químicas:

Test	Valor	Unidad	Tolerancia
Humedad	1,5	%	Máximo
Materia grasa	36,1	%	+/- 2,0
Sacarosa	43,2	%	+/- 3,0

### Características microbiológicas:

Tipo análisis	Valor	Unidad análisis
Flora mesófila	< 5 000	/ g
Enterobacterias	< 10	/ g
Salmonella	Absence	/ 25g
Staphylococos paltógenos	Absence	/ 1g
E.coli	< 10	/ g
Mohos y Levaduras	< 50	/ g

El producto se considera satisfactorio si los resultados son inferiores al máximo y aceptable si los valores son sobrepasados por un factor no superior a 10 (1 log). Excepto para E.coli.

### Conservación / Fecha consumo preferente (DLUO) :

Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura ideal de conservación : 15°C - 18°C.

DLUO : 18 meses

Packaging: CAJA

### Garantía OGM:

Nosotros certificamos que ningún ingrediente proviene de materias primas genéticamente modificadas, el etiquetado es conforme a la reglamentación en vigor.

### Garantía de ionización:

Certificamos que este producto no está ionizado y no contiene tampoco ningún ingrediente o aditivo ionizado.

La información de esta ficha técnica es a modo indicativo y no supone un contrato por nuestra parte.