



DIPA

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

Referencia

17690

Versión: 00

FICHA TÉCNICA

Índice: 1

Fecha: 04/10/18

Pág 1 de 2

Producto:

GOUTTES CHOCOLAT - environ 7500/KG - CACAO 44% MINIMUM

Denominación legal:

Chocolate

Lista de ingredientes:

Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol (E322), aroma de vainilla.

Cacao: 44% mínimo.

Alérgenos presentes en el producto:

/

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

Trazas de frutos de cáscara, de gluten y de leche.

VALORES NUTRICIONALES (medios por 100g)**Información nutricional (por 100g)**

Información nutricional	Valor	Unidad
Valor energético	2092	kJ
Valor energético	500	kcal
Grasas	25	g
De las cuales saturadas	15	g
Hidratos de carbono	59	g
De los cuales azúcares	56	g
Proteínas	6,0	g
Sal	0,02	g



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

Ref producto
17690
Versión: **00**

FICHA TÉCNICA

Indice: 0
Fecha: **04/10/18**
Página 2 de 2

Producto:
GOUTTES CHOCOLAT - environ 7500/KG - CACAO 44% MINIMUM

Información adicional:

Peso neto: 6 kg

Características físico-químicas:

Test	Valor	Unidad	Tolerancia
Cacao	44,0	%	Mínimo
Humedad	1,5	%	Máximo
Materia grasa	25,4	%	+/- 2,0
Sacarosa	54,5	%	+/- 3,0

Características microbiológicas:

Tipo análisis	Valor	Unidad análisis
Flora mesófila	< 5 000	/ g
Enterobacterias	< 10	/ g
Salmonella	Ausencia	/ 25g
Staphylococos paltógenos	Ausencia	/ 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 : 24 meses

Packaging: CAJA 6 Kg

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.