



# COBERTURA CHOCOLATE NEGRO VENEZUELA 74%

EA01440

Fecha de Emisión: 27/05/21

## INGREDIENTES

Pasta de cacao de Venezuela, azúcar, manteca de cacao,  
emulgente: lecitina de **soja**, extracto natural de vainilla

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Finura	aprox. 18-22 $\mu\text{m}$
Contenido de cacao	Mín 74 %
Contenido de grasas	45 %
Contenido de agua	Máx 2 %
Temperatura de fusión	45 °C - 50 °C
Temperatura de descenso	29 °C - 31 °C
Temperatura de atemperado	31 °C - 33 °C
Temperatura de aplicación	29,5 °C - 31,5 °C

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Color	Marrón oscuro, propio del chocolate negro
Olor	Típico del chocolate negro
Sabor	Típico del chocolate negro. Sabor delicado, pero con un toque persistente y afrutado. Excelente bouquet floral, con equilibrio entre el amargor y la dulzura, con toques de frutas desecadas, tabaco y notas.
Aspecto	Compacto, en gotas o copos

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valores límite del fabricante
Recuento en placa aeróbica 30 °C	< 10.000 FC/g
Levaduras	< 100 UFC/g
Mohos	< 100 UFC/g
Enterobacterias	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	Ausente / 25 g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Coliformes	< 100 UFC/g

## ENVOLTORIO

### Envase estándar:

Gotas envasadas en envase primario de plástico apto para el contacto con alimentos. Peso neto: 12 kg. Envase externo de cartón.

### Envase deluxe:

Gotas envasadas en envase primario de polietileno apto para el contacto con alimentos. Peso neto: 2,5 kg. Envase externo en cajas de cartón con 4 bolsas de 2,5 kg cada una.

### Envase premium:

Gotas envasadas en envase primario de polietileno apto para el contacto con alimentos. Peso neto: 5 kg. Envase externo en cajas de cartón con 2 bolsas de 5 kg cada una.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2488 KJ/100g	600 Kcal/100g
Proteínas	.....	8,6 g
Hidratos de carbono	.....	33 g
<i>De los cuales: Azúcares</i>	.....	25 g
Grasas	.....	46 g
<i>De las cuales: Saturadas</i>	.....	28 g
Fibra dietética	.....	9,8 g
Sal*	.....	0,003 g

\*Sal exclusivamente de sodio presente de forma natural en el producto

### VIDA DEL PRODUCTO

20 meses en lugar fresco y seco (14-20 °C, humedad < 60 %), alejado de fuentes de calor.

### ALÉRGENOS

Contiene lecitina de soja.  
Puede contener trazas de frutos secos y leche.  
No contiene gluten.

### OMG

No contiene organismos modificados genéticamente ni se ha sometido a manipulaciones ni procesos que prevean su uso (2003/1829/CE – 2003/1830/CE y cualquier modificación aplicable).

### El producto cumple las siguientes regulaciones nacionales y comunitarias

Decreto 12/06/2003 núm. 178 (y cualquier modificación aplicable) - Transposición de la directiva 2000/36/CE relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana.

Reg. CE 1881/2006 (y cualquier modificación aplicable) - contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Decreto legislativo núm. 94/2001 (y cualquier modificación aplicable) - alimentos e ingredientes procesados con radiaciones ionizantes

#### **Producido en una fábrica que cumple la siguiente legislación nacional y comunitaria.**

Reg. CE 852/2004 (y cualquier modificación aplicable) - relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reg. CE 178/2002 (y cualquier modificación aplicable) - por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.