

<b>D'CA CAO</b>	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>		<b>FT-PF-2003629</b>
	<b>PRODUCTO: D'CA CAO CHOCOLATE BLANCO 25%</b>		<b>COD.: 2003629</b>
			<b>COD. EAN: 8413479636298</b>
			<b>COD. DUN: 18413479636295</b>
			<b>EDICION 1</b>

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cobertura de chocolate blanco, en forma de monedas o gotas. Sabor, color y olor característicos del chocolate blanco.

### INGREDIENTES

Azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, emulgente: lecitina de **soja**, aroma: vainillina.  
Cacao: 25 % mínimo.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Contenido en cacao	%	25,0 % mín	25 – 27	Receta de fabricación.
Humedad	%	2,0 % máx	0 – 2,0	Determinación de humedad por

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Flora mesófila	ufc/g	5000 ufc/g	0 – 5000	MA-AL/001
Salmonella	Presencia-Ausencia/25g	Ausencia/25g	Ausencia/25g	Method for the research of Salmonella spp: Rapid Salmonella®
Enterobacterias	ufc/g	100 ufc/g	0 – 100	MA-AL/012
Estafilococos Patógenos	Presencia-Ausencia/g	Ausencia/g	Ausencia/g	Method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci: Fast Staph®.
E.coli	Presencia-Ausencia/g	Ausencia/g	Ausencia/g	Method for the enumeration of E. coli and coliforms: Rapid'E.coli2®.
Levaduras y Mohos	ufc/g	1000 ufc/g	0 – 100	MA-AL/002

\* Métodos Phytocontrol

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Proteínas		g/100g	6,6 g	+/- 2,0g	Método DUMAS
H de C totales		g/100g	56 g	+/- 8,0g	Cálculo de carbohidratos
	de los cuales azúcares		56 g	+/- 8,0g	Determinación de perfil de azúcares por CI-PAD
Grasas totales		g/100g	34 g	+/- 20%	Técnica Soxhlet
	Saturadas	g/100g	20 g	+/- 20%	Determinación de perfil de ácidos grasos por CG-FID
	Mono insaturadas	g/100g	11 g	+/- 20%	Determinación de perfil de ácidos grasos por CG-FID
	Poli insaturadas	g/100g	1,0 g	+/- 0,8g	Determinación de perfil de ácidos
	grasas trans	g/100g	0 g		Determinación de perfil de ácidos
Colesterol		mg/100g	30 mg		Determinación de perfil de ácidos
Sal		mg/100g	0,26 g	+/-0,375g	Método ICP-MS
Valor energético		Kcal. /100g	556 kcal		Cálculo de valor de energía.
Valor energético		Kjul / 100g	2.322 kJ		Cálculo de valor de energía.

\* Métodos

<b>D'CA CAO</b>	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>FT-PF-2003629</b>
	<b>PRODUCTO: D'CA CAO CHOCOLATE BLANCO 25%</b>	<b>COD.: 2003629</b>
		<b>COD. EAN: 8413479636298</b>
		<b>COD. DUN: 18413479636295</b>
		<b>EDICION 1</b>

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>
------------------------------

El producto se ajustará a las Normativas de Legislación Alimentaria Española, y en su defecto a las de la Comunidad Económica Europea que le sean aplicables.

<b>ALERGENOS E INTOLERANCIAS</b>
----------------------------------

- (1) cuando el alérgeno esté presente en el producto como ingrediente  
(2) cuando el producto esté fabricado en la misma área de producción de otro que contenga el alérgeno (contaminación cruzada)

	(1)	(2)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	x	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	x	
Frutos de cáscara* y productos derivados.		x
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total)		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

\*almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia

<b>ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)</b>
---

Certificamos que todos los ingredientes están libres de materias primas genéticamente modificadas. El etiquetado es conforme a la reglamentación en vigor.

<b>CONTAMINANTES</b>
----------------------

CONTAMINANTE	MÁX.. PERMITIDO
Metales pesados (Pb)	<0.1 ppm en manteca de cacao
Dioxinas	<0,75 pg/g grasa de Suma de dioxinas EQT PCDD/F-OMS en manteca de cacao.
Aflatoxinas	No aplica.
Melamina	No aplica.

<b>D'CA CAO</b>	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>		<b>FT-PF-2003629</b>	
	<b>PRODUCTO: D'CA CAO CHOCOLATE BLANCO 25%</b>		<b>COD.: 2003629</b>	
			<b>COD. EAN: 8413479636298</b>	
			<b>COD. DUN: 18413479636295</b>	
			<b>EDICION 1</b>	

**CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN**

Consumo preferente: antes de 18 meses en su embalaje original cerrado.

**MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN**

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores. Temperatura ideal de conservación: 18°C-20°C.

Este producto no necesita procesos previos para su consumo

En caso necesario, puede sufrir tratamientos térmicos leves para su uso en postres y repostería. Se aconseja no superar los 50°C.

El producto funde a partir de los 27°C.

**LOTE**

De manera general, el lote se indica de la siguiente manera: DDDA siendo DDD: día natural del año (entre 001 y 365) y A: último dígito del año de envasado.

**LOGÍSTICA**

ENVASE		EMBALAJE		PALET	
Tipo	BOLSA	Tipo		Tipo	
Material	Envuelta plástica	Unidades/embalaje		Medidas (cm)	
Medidas (mm)		Material		embalajes/base	
Color		Medidas (cm)		Nº bases/palet	
Peso neto (g, ml)	1000g e.	Color		Total embalajes	
Peso bruto (g, ml)		Peso neto (g)		Altura total aprox. (mm)	
Peso escurrido (g, ml)		Peso bruto (g)		Peso total aprox. (Kg)	

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
Directora de Gestión de Calidad  Fecha: 21-07-2021	Directora de Cadena de Suministro  Fecha: 21-07-2021	Director Industrial  Fecha: 21-07-2021