

1. CÓDIGO INTERNO

2451 SOMBR. 15Gr.UNICORNIOS D/32



2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Display con 32 sombrillas de 15 g de chocolate con leche. Las sombrillas están formadas por un cono de chocolate envuelto en formato de papel aluminio decorado, coronado por un mango de plástico blanco.

EAN13 8413907589400

3. FABRICANTE

CHOCOLATES SIMÓN COLL, S.A. Sant Pere, 37. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Barcelona (Spain). www.simoncoll.com

4. INGREDIENTES

Ingredientes: Azúcar, Manteca de cacao, LECHE en polvo, Pasta de cacao, Emulgente (Lecitina de SOJA), Aroma. Cacao 32 % mínimo. ALERGENOS: Contiene LECHE y SOJA. Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA

5. DENOMINACIÓN LEGAL

Chocolate con leche

6. PESO NETO

15 g

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Materia grasa total: 30% mínimo.

Elaborado

AZUCENA ANTON GARCIA

Revisado

MARTA PAVIA

Aprobado

XAVIER COLL

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	LÍMITE BUENAS PRÁCTICAS	LÍMITE MÁXIMO
Enterobacteriaceae totales	<10/g	<10 / g
Levaduras	<10 / g	100 / g
Microorganismos aerobios mesófilos	<5000 / g	25.000/ g
Mohos	<10 / g	100 / g
Salmonella	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g
Estafilococos coagulasa positiva	Ausencia en 1 g	Ausencia en 1 g

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético: 2369 kJ 568 kcal

Grasas 36 g. De las cuales: saturadas 23 g

Hidratos de carbono 54 g. De los cuales: Azúcares 52 g

Proteínas: 7.0 g

Sal: 0.25 g

10. ENVASADO

Las sombrillas se envuelven en formato de papel+aluminio y se colocan en display de cartón. Embalaje exterior de cartón. 32 sombrillas por display y 1 display por caja. 105 cajas/palet

11. VIDA ÚTIL Y CODIFICACIÓN DE LOTE

Vida Útil: 24 meses

Codificación de lote: 000000 seis cifras indicativas del año de consumo preferente y mes y día de fabricación.

12. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO

Para conservar el chocolate en condiciones ideales, debe almacenarse en lugar fresco y seco, al amparo del aire, la luz, la humedad, así como de los olores. Las condiciones de transporte y almacenado que permiten garantizar el período de conservación establecido son las siguientes: **Temperatura: 12-20 °C Humedad relativa: <70% Embalaje de origen, cerrado. Lejos de productos fuertemente aromatizados. Lugar limpio y libre de insectos.**

13. USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Chocolate con leche que se consume directamente tras desenvolver el producto.

No adecuado para las personas: Alérgicas a la leche, soja y frutos de cáscara. Intolerantes a la lactosa

Al ser un producto de valor calórico alto, se recomienda su ingesta moderada (máximo 40g persona/ día).

14. REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate (RD 1055/2003)

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011

Elaborado

AZUCENA ANTON GARCIA

Revisado

MARTA PAVIA

Aprobado

XAVIER COLL