



FICHA TÉCNICA DECORDELIT TIP

Código: **7772009000**

Formato envase: Caja 490 ud

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Lámina de decoración de chocolate en forma de punta.

INGREDIENTES

Azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao (8,6%), emulsionante: lecitina de **soja** E-322, aroma de vainilla natural.

APLICACIÓN

Decoración de chocolate en productos de pastelería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Lámina fina	Olor: Típico
Color: Crema-beige y marrón	Sabor: Típico

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Longitud: 55 mm

Ancho: 35 mm

Grosor: 2 mm

Humedad: < 1%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g

Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g

Coliformes: < 10 u.f.c./g

Salmonella: Ausencia/25g

Escherichia coli: Ausencia/g

Enterobacterias: < 10 u.f.c./g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	563 Kcal	2355 KJ
Proteínas:	5,8 g	
Hidratos de carbono:	54 g	
de los cuales azúcares:	53,2 g	
Fibra:	1,6 g	
Grasas:	35,5 g	
de las cuales saturadas:	21,3 g	
Sal:	0,17 g	

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Temperatura entre 12 y 20°C; humedad relativa máxima 70%. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

Aplicación directa sobre el producto a decorar.

ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	Sí
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	Sí
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.

(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO₂.

OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)

PESO NETO: 0,9 Kg

Elaborado y revisado: Esther Gayoso
(Dpto. Calidad)

BACK EUROP ESPAÑA, S.L.

Gibraltar, 20 – P.I. Masía d'Espí – 46930 Quart de Poblet (Valencia)
Tel. 96 154 47 24 – Fax 96 153 95 20 – back-europ@back-europ.es – www.back-europ.es – www.delitebe.com