



FICHA TÉCNICA

GRANO CAFÉ CHOCOLATE

Código: **7772000004**

Formato envase: Caja 1 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Chocolate puro en forma de grano de café.

INGREDIENTES

Azúcar, pasta de cacao (43,1%), manteca de cacao (5,9%), agentes de glaseado: shellac E-904 y goma árabe E-414, pasta de moca (café, manteca de cacao, aroma natural), emulsionante: lecitina de girasol E-322, aroma natural de vainilla.

APLICACIÓN

Decoración de chocolate en productos de pastelería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Textura homogénea	Olor: Típico
Color: Marrón oscuro	Sabor: Cacao

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Altura: 12 mm

Ancho: 18 mm

Diámetro: 5 mm

Materia seca cacao: 48,1 -51,1%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g

Mohos y levaduras: < 100 u.f.c./g

Salmonella: Ausencia/25g

Escherichia coli: 0

Bacillus cereus: 0

Enterobacterias: < 100 u.f.c./g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	521 Kcal	2180 KJ
Proteínas:	5,2 g	
Hidratos de carbono:	51 g	
de los cuales azúcares:	49 g	
Fibra:	8,34 g	
Grasas:	31 g	
de las cuales saturadas:	18 g	
Sal:	0,01 g	

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

25 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

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:	T
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	T
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.)