



FICHA TÉCNICA
MINI RING NEGRO
45X30

Código: 7772000014
Formato envase: Caja 100 ud
Fecha revisión: 27/06/2018
Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Chocolate puro en forma de anillo de servilleta pequeño.

INGREDIENTES

Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao (3,3%), aroma de vainilla natural, emulsionante: lecitina de soja E-322.

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: 30 mm
Diámetro: 45 mm
Humedad: < 1%
Materia seca cacao: > 49,4%
Cenizas: 1,70%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 10000 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: | 499 Kcal | 2088 KJ |
|--------------------------|----------|---------|
| Proteínas: | 5,5 g | |
| Hidratos de carbono: | 51,4 g | |
| de los cuales azúcares: | 47,7 g | |
| Fibra: | 7,9 g | |
| Grasas: | 30 g | |
| de las cuales saturadas: | 18,8 g | |
| Sal: | 0,012 g | |

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

24 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

Rejilla de chocolate para decorar y con posibilidad de rellenarlo con cualquier idea.

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): | 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.)

PESO NETO: 600 g

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