



## FICHA TÉCNICA PEPITA 12000

Código: 7772001002

Formato envase: Caja 10 x 1 Kg

Fecha revisión: 21/01/2019

Edición: E-01



### DESCRIPCIÓN

Pepita de chocolate, aproximadamente 12000 unidades por kilo.

### INGREDIENTES

Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo bajo en grasa, emulgente E-322 lecitina de girasol, aroma de vainilla.

### APLICACIÓN

Intrusiones de magdalenas y yogurtería, muffins, cakes, ganaches, así como en decoración de pop cakes.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Apariencia:** Pepitas

**Olor:** Típico

**Color:** Marrón oscuro

**Sabor:** Chocolate

**Materias extrañas:** Ausencia

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Materia seca cacao:**  $\geq 43\%$

**Humedad:**  $< 1,5\%$

**Cantidad:** Aprox. 12000 uds/Kg

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Aerobios mesófilos:**  $< 5000$  u.f.c./g

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

**Salmonella:** Ausencia/25g

**Escherichia coli:**  $< 10$  u.f.c./g

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	516 Kcal	2153 KJ
Proteínas:	6,8 g	
Hidratos de carbono:	55 g	
de los cuales azúcares:	50 g	
Fibra:	8,3 g	
Grasas:	28 g	
de las cuales saturadas:	17 g	
Sal:	0,02 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 15 y 18°C. 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 antes o después del horneado.

### 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:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	<b>T</b>
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 SO<sub>2</sub>.

*Observaciones:* Puede contener trazas por reenvasado de: gluten, soja, cacahuete, huevo, frutos de cáscara.

### 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.)

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](http://www.back-europ.es) – [www.delitebe.com](http://www.delitebe.com)