



FICHA TÉCNICA  
DECORDELIT LÁPIZ DOS  
CHOCOLATES

Código: **7772009001**  
Formato envase: Caja 0,9 Kg  
Fecha revisión: 27/06/2018  
Edición: E-01



### DESCRIPCIÓN

Mezcla de dos chocolates con forma cilíndrica-hueca empleado en decoración.

### INGREDIENTES

Azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, **leche** desnatada en polvo, pasta de cacao, emulsionante: lecitina de **soja** E-322, aroma de vainilla natural.

### APLICACIÓN

Decoración de chocolate en productos de pastelería.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Apariencia:</b> Textura homogénea	<b>Olor:</b> Típico
<b>Color:</b> Crema y marrón	<b>Sabor:</b> Típico

**Materias extrañas:** Ausencia

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Tamaño:** 200 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:	537 Kcal	2246 KJ
Proteínas:	7,4 g	
Hidratos de carbono:	58,6 g	
de los cuales azúcares:	57,9 g	
Fibra:	1,1 g	
Grasas:	29,9 g	
de las cuales saturadas:	17,9 g	
Sal:	0,18 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:	<b>Sí</b>
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	<b>Sí</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>.

### 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.)