



FICHA TÉCNICA
CHOCDELIT ESPECIAL 20

Código: 7772010120

Formato envase: Caja 10 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Cobertura especial con grasa vegetal.

INGREDIENTES

Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo 20%, emulgente: lecitina de soja E-322, aroma.

APLICACIÓN

Baños, recubrimientos, rellenos, moldeos y decoración en productos de pastelería y bollería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Láminas circulares	Olor: Típico
Color: Negro	Sabor: Cacao

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Finura grano: 4 - 8% mat. seca desg. > 30 µm
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:	573 Kcal	2397 KJ
Proteínas:	4,5 g	
Hidratos de carbono:	43,8 g	
de los cuales azúcares:	41,4 g	
Fibra:	7 g	
Grasas:	40,4 g	
de las cuales saturadas:	36 g	
Sal:	0,01 g	

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

18 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

Fundir el producto sin exceder de 45°C por medio de microondas o baño maria para homogenizar. Aplicar con pincel, baño o sumergiendo las pizzas a elaborar. Cobertura sucedánea fina.

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):	T Avellana Almendra
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.)

Elaborado y revisado: Esther Gayoso
(Dpto. Calidad)