



FICHA TÉCNICA
DECORDELIT CHIP NOIR

Código: 7772025005
Formato envase: Caja 2,5 Kg
Fecha revisión: 27/06/2018
Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Viruta negra utilizada para decoración de productos de pastelería.

INGREDIENTES

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

APLICACIÓN

Decoración de chocolate en productos de pastelería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Viruta sólida	Olor: Típico
Color: Marrón oscuro	Sabor: Cacao

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: < 1%

Materia seca cacao: 49,5% ($\pm 1,5$)

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:	520 Kcal	2175 KJ
Proteínas:	5,1 g	
Hidratos de carbono:	52,2 g	
de los cuales azúcares:	49,7 g	
Fibra:	8 g	
Grasas:	30,3 g	
de las cuales saturadas:	18,2 g	
Sal:	0,01 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

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:	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.)