

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO: CHOCOLATE BLANCO CON PASAS "CHOCO&PASAS"

Información Nutricional			
Tamaño de la Porción: 30 g			
Porciones por Envase: Aprox. 2			
Cantidad por Porción		%VD	
Grasa Total	10 g	15%	
Grasa Saturada	6 g	30%	
Grasa Monoinsaturada	3 g		
Grasa Poliinsaturada	0,5 g		
Grasas Trans	0 g		
Colesterol	5 mg	2%	
Sodio	35 mg	1%	
Proteína	3 g	6%	
Cantidad por Porción		%VD	
Carbohidratos Totales	16 g	5%	
Fibra Dietaria	0 g	0%	
Azúcares Totales	12 g		
Azúcares Añadidos	8 g	16%	
Vitamina D	0 mcg	0%	
Calcio	0 mg	0%	
Hierro	0,1 mg	1%	
Potasio	0 mg	0%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 8380kJ (2000 calorías).



DESCRIPCIÓN:	Barra de Chocolate Blanco Especies y Uva Pasa
CÓDIGO ÚNICO BPM:	0298-BPM-AN-1217
PRESENTACIÓN:	65 g
MARCA:	YAAL
TIEMPO DE VIDA UTIL:	18 meses
EMPAQUE PRIMARIO:	Funda de Polipropileno Biorientado Metalizado
EMPAQUE SECUNDARIO:	Cajas de Cartulina Plegable
EMPAQUE TERCARIO:	Display Exhibidor de Cartulina Plegable
EMBALAJE:	Caja de Cartón Corrugado
SABORIZANTES:	No Contiene Saborizantes Artificiales
PRESERVANTES:	No Contiene Preservantes
ALÉRGENOS:	"CONTIENE LECHE" "CONTIENE LACTOSA" Este Producto Fue Manufacturado en una Línea que También Procesa Chocolates con Leche, Coco, Almendra, Macadamia y Avellana.
USO PREVISTO:	Consumo directo excepto personas con intolerancia a la lactosa y/o hipersensibilidad (alergia) a la leche.
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN:	Transporte en ambiente fresco y seco, libre de olores y objetos extraños, libre de plagas, limpio
ALMACENAMIENTO:	Conservar el Producto en Ambiente Fresco y Seco

INGREDIENTES

Manteca de Cacao, Suero de Leche en Polvo, Azúcar, Uva Pasa, Lecitina de Girasol, Té Negro, Canela en Polvo, Jengibre en Polvo, Anís, Pimienta Dulce, Cardamomo, Clavo de Olor.

ESPECIFICACIONES DE COMPOSICIÓN

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIONES
Manteca de Cacao	%	Mínimo 20
Total de Extracto Seco de Cacao	%	Mínimo 20
Extracto Seco Magro de Leche	%	Mínimo 10,5
Materia Grasa Total	%	Mínimo 24,5
Lecitina	%	Máximo 5 g/kg

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIONES
Aerobios mesófilos	UFC/g	< 3 x 10 ⁴
Coliformes Totales	UFC/g	< 1 x 10 ²
Salmonella	Ausen/Presen	Ausencia / 25g
Mohos y Levaduras	UFC/g	< 1 x 10 ³

LÍMITE MÁXIMO DE METALES TÓXICOS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIONES
Arsénico (As)	mg/kg	< 0,5
Cobre (Cu)	mg/kg	< 15
Plomo (Pb)	mg/kg	< 1
Cadmio (Cd)	mg/kg	< 0,8

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIONES
OLOR	-	Espicias
COLOR	-	Beige
TEXTURA	-	Crujiente
SABOR	-	Chocolate Blanco con Espicias



DIEGO JEREZ VILLAMARÍN
QUALITY ASSURANCE