



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:

Cobertura chocolate negro 70% cacao (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- Color: negro brillante.
- Olor: cacao.
- Sabor: cacao.
- Aspecto: brillante y liso.
- Textura: cremosa.

Peso Neto
100gr

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Según reglamento 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

INFORMACIÓN DEL PROCESO

- Fundir cobertura
- Atemperar cobertura
- Dosificar en moldes
- Enfriar y desmoldar

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de 18 meses en su envase original desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Producto listo para el consumo.

POBLACIÓN DE DESTINO / USO PREVISTO

Consumo para todo tipo de personas (ver alérgenos)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener el producto en lugar fresco y seco y protegido de la luz solar directa.

CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO

El producto está sometido a continuos controles que garantizan la calidad del producto final por laboratorio externo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento 1441/2007:
 - Recuento de *Listeria monocytogenes* (n=5; c=0): < 100 ufc/ g.

VALORES NUTRICIONALES

VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:

Valor energético (KJ/Kcal)	2594/624
Grasa	46 g
De las cuales saturadas	30 g
Hidratos de carbono	43 g
De los cuales azúcares	33 g
Proteínas	7,9 g
Sal	0,03 g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ESPECIFICACIONES SOBRE ALÉRGENOS (Reglamento 1169/2011)

ALÉRGENO	EN PRODUCTO	EN LÍNEA
CEREALES CON GLUTEN	AUSENCIA	PRESENCIA
CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	AUSENCIA	AUSENCIA
HUEVOS Y DERIVADOS	AUSENCIA	AUSENCIA
PESCADOS Y DERIVADOS	AUSENCIA	AUSENCIA
CACAHUETE Y DERIVADOS	AUSENCIA	PRESENCIA
SOJA Y DERIVADOS	PRESENCIA	PRESENCIA
LECHE Y DERIVADOS (incluida la lactosa)	AUSENCIA	PRESENCIA
FRUTOS SECOS DE CÁSCARA	AUSENCIA	PRESENCIA
APIO Y DERIVADOS	AUSENCIA	AUSENCIA
MOSTAZA Y DERIVADOS	AUSENCIA	AUSENCIA
SÉSAMO Y DERIVADOS	AUSENCIA	AUSENCIA
SULFITO RESIDUAL > 10mg/kg	AUSENCIA	AUSENCIA
MOLUSCOS Y DERIVADOS	AUSENCIA	AUSENCIA
ALTRAMUCES Y DERIVADOS	AUSENCIA	AUSENCIA

(*) El producto **NO** contiene **GMOS**

Aplicación del Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos (ce) nº1924/2006 y (ce) nº 1925/2006 del parlamento europeo y del consejo, y por el que se derogan la directiva 87/250/cee de la comisión, la directiva 90/496/cee del consejo, la directiva 1999/10/ce de la comisión, la directiva 2000/13/ce del parlamento europeo y del consejo, las directivas 2002/67/ce, y 2008/5/ce de la comisión, y el reglamento (ce) nº 608/2004 de la comisión.

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE

TIPO DE ENVASE:

Se presenta envasado en bolsas de plástico tricapa (polipropileno; polipropileno metalizado; polietileno). A su vez, dicha bolsa se incluye en una caja de cartón SBS recubierto con arcilla que contiene abrillantadores ópticos.

MEDIDAS:

Caja: 100 x 12 x 187 mm

PESO:

12 gr

CÓDIGO EAN:

8437009264065

TIPO DE CAJA:

Expositor de 10 unidades

MEDIDAS:

103 x 180 x 188 mm

PESO:

74 gr

CÓDIGO EAN:

8437009264089

TIPO DE CAJA:

2 Expositores de 10 unidades

MEDIDAS:

223 x 203 x 200 mm

PESO:

154 gr

CÓDIGO DUN:

18437009264086

PALET:

140 cajas de 2 expositores - 20 cajas por nivel - 7 niveles por palet.

Total 140 cajas por palet - 2.800 unidades

PESO:

301 Kg

DATOS EMPRESA:

PANCRACIO CHOCOLATES S.A.

C/Isabel la Católica 8, 35

46004 – VALENCIA

Telf. 963 740 394 – Móvil: 656 472 407

www. Pancraccio.com – info@pancraccio.com

R.S.I. 25.002784/V