

### 1. Identificación del proveedor y de la marca:

<b>PROVEEDOR</b>	 Ludomar Txokolatl Group	<b>Ludomar Txokolatl Group, S.L.</b> C/ Ciudad de la Asunción, 58 · 08030 Barcelona · España Tel. +34 93 345 58 54 · Fax +34 93 346 50 51 www.ludomargroup.com · info@ludomargroup.com RGSEAA: 40.04421 / B
------------------	---	---

### 2. Identificación del producto:

<b>Código:</b>	<b>30111</b>
<b>EAN-13:</b>	8413665301115
<b>Nombre:</b>	<b>Cobertura Negra 72%</b>
<b>Descripción</b>	Color oscuro intenso. Ideal para moldeo de bombones, de figuras, y para baño. Atemperado entre 30 – 32 °C (calentar a 45 °C)



### 3. Especificaciones de envase y embalaje:

<b>Envase:</b>	<b>Medidas (mm):</b>	<b>Peso neto (kg):</b>	<b>Unidad de venta:</b>
Cubo	190 (diámetro)	2,5 kg	1 caja de 2 botes

### 4. Ingredientes:

Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla.

### 5. Características organolépticas

<i>Aspecto</i>	<i>Color marrón oscuro típico</i>
<i>Olor</i>	<i>Típico</i>
<i>Textura</i>	<i>Típica</i>
<i>Sabor</i>	<i>Típico</i>

#### **6. Características físico-químicas:**

<b>Características:</b>	<b>Valores medios</b>
Materia grasa total	43,5 ±1,5%
Cacao total	72,5% mínimo
Humedad	1% máximo

#### **7. Especificaciones microbiológicas:**

<b>Características:</b>	<b>Valores máximos</b>
Flora mesófila	5000 ufc /g
Mohos y levaduras	100 ufc /g
Enterobacterias	ausencia / g
Escherichia Coli	ausencia / g
Staphylococcus aureus	10 ufc / g
Salmonella	ausencia /25g

#### **8. Información nutricional por 100 g de producto:**

VALOR ENERGÉTICO	2399 KJ / 579 Kcal
GRASAS	43,5 g
De las cuales saturadas	26,9 g
HIDRATOS DE CARBONO	32,1 g
De los cuales azúcares	27,6 g
PROTEÍNAS	9,4 g
SAL	0,01 g

#### **9. Condiciones de conservación:**

Mantener en lugar fresco y seco. Temperatura entre 15-18 °C.  
Mantener resguardado de olores fuertes y de la luz directa.

#### **10. Fecha de consumo preferente:**

24 meses

### 11. Información adicional de alérgenos:

Descripción:	Valor:
Cereales que contengan gluten: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Soja y productos a base de soja	+
Pescado y productos a base de pescado	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	?
Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados.	?
Apio y productos derivados	-
Mostaza y productos derivados	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-

+: presente/apto ; -: no presente/no apto; ?: posibilidad de trazas

### 12. Información adicional de OGM:

Por la presente confirmamos que en el estado actual de conocimiento no existe ninguna obligación legal para el etiquetado OGM de este producto de acuerdo con los Reglamentos (CE) N°1829/2003 y (CE) N°1830/2003.