

DENOMINACIÓN: GRANILLO CHOCOLATE NEGRO**CÓDIGO DE PRODUCTO:** VAR527**DESCRIPCIÓN:** Producto de confitería con grasa vegetal de color marrón.**USO FINAL:** Ingrediente para su uso en pastelería, hostelería, restauración y catering.**INGREDIENTES:**

Azúcar
Grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste)
Cacao en polvo desgrasado
Jarabe de azúcares
Emulgente: Lecitina de **soja**
Agente de recubrimiento E-904
Aroma
Vainillina
Puede contener trazas de **gluten, leche, frutos de cáscara y sésamo.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Valor energético | :489 kcal / 2077 kJ |
| Grasas | : 22 g |
| De las cuales saturadas | : 20 g |
| Hidratos de carbono | : 71 g |
| De los cuales azúcares | : 69 g |
| Fibra | : 3,0 g |
| Proteínas | : 1,89 g |
| Sal | : 0 g |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Contaje total de aerobios mesófilos | : Máx. 10.000 ufc/g. |
| Mohos y levaduras | : Máx. 100 ufc/g. |
| Coliformes totales | : Máx. 10 ufc/g. |
| E.Coli | : Máx. 10 ufc/g. |

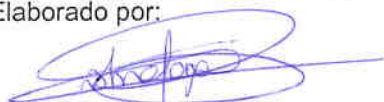
MODO DE EMPLEO:

Para uso decorativo con sabor a chocolate.

PRESENTACIÓN:

| | |
|------------------------|---|
| TIPO DE ENVASE | : Caja de cartón con bolsa interior de polietileno. |
| UNIDADES POR CAJA | : 10 unidades |
| PESO NETO POR UNIDAD | : 1 Kg. |
| CONDICIONES ALMACENAJE | : Lugar fresco y seco (15-25°C) |
| CADUCIDAD | : máximo de 9 meses |

Elaborado por:



Fecha y firma: 05/04/2016

Revisado por:



Fecha y firma: 5/4/16

Aprobado por:



Fecha y firma: 05/04/2016

| | |
|--|---|
| PRODUCTO: GRANILLO CHOCOLATE NEGRO |  |
|--|---|

| SUSTANCIA ALERGÉNICA | PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE | PUEDE CONTENER TRAZAS |
|--|--|-----------------------|
| | SI/NO | SI/NO |
| CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS | NO | SI |
| LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) | NO | SI |
| SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA | SI | - |
| HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO | NO | NO |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES | NO | NO |
| FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS | NO | SI |
| ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES | NO | NO |
| APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS | NO | NO |
| MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS | NO | NO |
| PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO | NO | NO |
| CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS | NO | NO |
| MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS | NO | NO |
| GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO | NO | SI |
| ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂ | NO | NO |

| OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS | PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS | |
|--|--|--------------------|
| 1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG. | SI | NO X |
| 2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto. | SI | NO X |

Lista de Alérgenos de acuerdo Directiva 2007/68/CE que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.