



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE UNIQUE AMAZONIA 70%

Doc.: FT 3000471

Revisión: 19

Fecha Rev: 06.01.2021

Cópia No-Controlada

DETERMINACIÓN

Chocolate Melken Unique Amazonia es producido con cacao de haciendas seleccionadas. Es chocolate puro, portanto necesita de templado.

Contiene 70% de cacao.

CÓDIGO INTERNO

102244	102426	102856	102986	103463	103794
103840	103864				

AUDIENCIA

Pasteleros, manipuladores y procesadores de alimentos, culinarios, distribuidores de dulces

INSTUCCIONES DE USO Y MANEJO

Los productos no son indicados para personas que:

- 1) son intolerantes o con historico de alergia a los componentes mencionados en la lista de ingredientes.
- 2) son diabéticos por contener azucar (sacarosa) en la composicion

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DETERMINACIÓN	MINIMO	MAXIMO	REFERENCIA
Viscosidad(cP)	2.500	3.200	MA 0032
Granulometría (µm)	-	18	MA 0008

NIVELES ACEPTABLES DE PELIGROS - FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DETERMINACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
Salmonella	Ausencia em 25g	PHACCP 008
Enterobacteriaceae	10 UFC/g	PHACCP 008

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS Y MICROSCÓPICAS

"Ausencia y/o límite de tolerancia de los materiales nocivos para la



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE UNIQUE AMAZONIA 70%

Doc.: FT 3000471

Revisión: 19

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 2 / 6

salud humana, como la definición RDC n°14/2014. Material nocivo para la salud humana es una materia detectada macroscópicamente y / o

microscópicas, relacionada con el riesgo para la salud humana y abarca:

1) insectos, en cualquier etapa de desarrollo, viva o muerta, total o

parcial, reconocidos como vectores mecánicos;

2) Los roedores, total o partes;

3) Los ácaros;

4) Arena;

5) los excrementos de los animales;

6) Los parásitos;

7) otros materiales de indicadores de riesgo para la salud humana ".

METALES PESADOS (mg/kg)

ESPECIFICACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
Arsénico (mg/kg)	0,40	PHACCP 008
Plomo (mg/kg)	0,40	PHACCP 008
Cadmio (mg/kg)	0,30	PHACCP 008

***MICOTOXINAS (micro g/kg)

ESPECIFICACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5	PHACCP 008
Ocratoxina A (µg/kg)	5	PHACCP 008

INFORMACIONES SOBRE ALERGÉNICOS Y INTOLERANCIA ALIMENTAR

ALERGÉNICOS	Incorporación directa		Posibilidad de contaminación cruzada					
	El alergeno es incorporado directamente en la fórmula de la MP, bajo la forma de ingrediente primario o derivado?		Especificar la forma de presencia del alergeno. Ej.: sulfito, leche en polvo etc.		El alergeno está presente en la planta de procesamiento de la MP en cuestión?		El alergeno está presente en la línea de producción de la MP en cuestión?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
Trigo, centeno, cebada, avena y sus cepas híbridas		X			X		X	
Crustáceos y derivados		X			X		X	
Huevos y derivados		X			X		X	
Pescados y derivados		X			X		X	
Maní y derivados		X			X		X	



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE UNIQUE AMAZONIA 70%

Doc.: FT 3000471

Revisión: 19

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 3 / 6

Soya y derivados	X		LECITINA DE SOYA	X		X	
Leche y derivados		X		X		X	
Almendra		X			X		X
Avellanas		X			X		X
Castaña del cajú		X			X		X
Castaña do Pará		X			X		X
Macadamias		X			X		X
Nueces		X			X		X
Pacana		X			X		X
Pistachos		X			X		X
Pinoli		X			X		X
Castañas		X			X		X
Látex natural		X			X		X
Sulfito más de 10 ppm		X		X		X	

SENSIBILIZANTES							
Apio y derivados		X			X		X
Colorante amarillo tartrazina		X			X		X
Mostaza y derivados		X			X		X
Sésamo y derivados		X			X		X
Glutamato monosódico		X			X		X
Amapola y derivados		X			X		X
Girasol e derivados		X			X		X
Fenilalanina y aspartame		X			X		X
Antioxidantes		X			X		X
Levedura y extractos		X			X		X
BHT / BHA (Especificar cantidad utilizada)		X			X		X
OGM		X			X		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
DETERMINACIÓN	ESPECIFICACIÓN
COLOR	Marrón oscuro
SABOR Y ODO	Semi-amargo
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
102244	Gotas - Chocolate cobertura en forma de moneda
102426	Gotas - Chocolate cobertura en forma de moneda
102856	Kibbled/ Chocolate/ crystallized coverage in non-uniform pieces
102986	Gotas - Chocolate cobertura en forma de moneda



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE UNIQUE AMAZONIA 70%

Doc.: FT 3000471

Revisión: 19

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 4 / 6

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

103463	Gotas - Chocolate cobertura en forma de moneda
103794	Gotas - Chocolate cobertura en forma de moneda
103840	Gotas - Chocolate cobertura en forma de moneda
103864	Gotas - Chocolate cobertura en forma de moneda

COMPOSICIÓN Y ETIQUETADO

Ingredientes: Masa de cacao, azúcar, manteca de cacao y emulsionante lecitina de soya (INS 322). CONTIENE DERIVADO DE SOJA. PUEDE CONTENER LECHE. CONTIENE LACTOSA. NO CONTIENE GLUTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Quantidade por: 100g (***)

Energía (Kcal)	547
Proteínas (g)	9,90
Grasa total (g)	42,53
Grasa Saturada (g)	26,63
Grasa Monoinsaturada (g)	3,47
Grasa Poliinsaturada (g)	0,35
Grasa Trans (g)	0,02
Colesterol (mg)	0,00
H.de C. disponibles (g)	31,18
Azúcares Totales (g)	29,63
Sodio(mg)	0,02

***% valores diarios basándose en una dieta de 2.000kcal u 8.400kJ. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas del individuo

**VD no establecido

EMPAQUE

Cód.Item	Empaque Primario	Empaque Secundario	Peso Neto Unitario (kg)	Cantidad	Peso Neto Total (kg)
102244	Bolsa(s)	Caja	1,05	6	6,3



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
CHOCOLATE UNIQUE AMAZONIA 70%

Doc.: FT 3000471
 Revisión: 19
 Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 5 / 6

102426	Bolsa(s)	Caja	13,5	1	13,5
102856	bolsa de plástico de polietile	bolsa de papel kraft de varias	25	1	25
102986	Bolsa(s)	Caja	1,05	6	6,3
103463	Bolsa(s)	Caja	1,05	6	6,3
103794	Bolsa(s)	Caja	10	1	10
103840	Bolsa(s)	Caja	1,05	6	6,3
103864	Bolsa(s)	Caja	0,4	10	4

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DEL PRODUCTO	EAN-13	DUN-14
102244	7897077822443	17897077822440
102426	7897077824263	17897077824260
102856	7897077828568	17897077828565
102986	7897077822443	17897077822440
103463	7897077822443	17897077822440
103794	813416020384	10813416020381
103840	7897077822443	17897077822440
103864	7897077836556	17897077836553

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar el producto al abrigo de la luz, en local fresco, seco ventilado, en un sitio exento de plagas y lejos de productos que exhale olor, tales como productos químicos y aromas. Se recomienda transportar en camión cerrado y limpio y temperatura máxima de transporte alrededor de 25°C.

PALETIZACIÓN / VALIDADE

CÓD. ITEM	Nº CAJAS/ PALLET	LASTRO	APILLAMENTO	EMBALAJE CERRADA (DIAS)*
102244	60	12	5	720
102426	55	11	5	240
102856	20	4	5	365
102986	60	12	5	720
103463	60	12	5	720
103794	60	10	6	365
103840	60	12	5	720
103864	84	12	7	720

* A partir de la fecha de fabricación, lo que mantiene condiciones almacenamiento.



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
CHOCOLATE UNIQUE AMAZONIA 70%

Doc.: FT 3000471
Revisión: 19
Fecha Rev: 06.01.2021

** Mantener el embalaje siempre cerrado tras el uso

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Cada producto se identifica mediante un número de lote que permite su trazabilidad.