



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE BAHIA UNIQUE 63%

Doc.: FT 3000421

Revisión: 21

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 1 / 6

Cópia No-Controlada

DETERMINACIÓN

La línea Melken Unique es producida con cacao de haciendas seleccionadas. És chocolate puro, portanto requiere templado.

CÓDIGO INTERNO

102246	102425	102857	102985	103462	103793
103839	103866				

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)	2500	3200	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 salud humana, como la definición RDC n°14/2014. Material nocivo para la



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE BAHIA UNIQUE 63%

Doc.: FT 3000421

Revisión: 21

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 2 / 6

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 ALERGÉENOS Y INTOLERANCIA ALIMENTAR

ALERGÊNICOS	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
Soya y derivados	X		LECTINA DE SOYA	X		X		



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE BAHIA UNIQUE 63%

Doc.: FT 3000421

Revisión: 21

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 3 / 6

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	Amargo
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
102246	Gotas Chocolate en forma de moneda
102425	Gotas Chocolate en forma de moneda
102857	Quebrantados Chocolate cristalizado en piezas no uniformes
102985	Gotas Chocolate en forma de moneda
103462	Gotas Chocolate en forma de moneda



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE BAHIA UNIQUE 63%

Doc.: FT 3000421

Revisión: 21

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 4 / 6

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

103793	Gotas Chocolate en forma de moneda
103839	Gotas Chocolate en forma de moneda
103866	Gotas Chocolate 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)	559
Proteínas (g)	7,26
Grasa total (g)	40,69
Grasa Saturada (g)	19,92
Grasa Monoinsaturada (g)	4,50
Grasa Poliinsaturada (g)	0,46
Grasa Trans (g)	0,03
Colesterol (mg)	0,00
H.de C. disponibles (g)	40,99
Azúcares Totales (g)	35,19
Sodio(mg)	0,05

***% 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)
102246	Bolsa	cartucho de cartón	1,05	6	6,3
102425	Bolsa	Caja	13,5	1	13,5
102857	bolsa de plástico de polietile	bolsa de papel kraft de	25	1	25



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE BAHIA UNIQUE 63%

Doc.: FT 3000421

Revisión: 21

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 5 / 6

		varias			
102985	Bolsa	cartucho de cartón	1,05	6	6,3
103462	Bolsa	cartucho de cartón	1,05	6	6,3
103793	Bolsa	Caja	10,0	1	10,0
103839	Bolsa	cartucho de cartón	1,05	6	6,3
103866	Bolsa	Caja de cartón	0,4	10	4,0

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DEL PRODUCTO	EAN-13	DUN-14
102246	7897077822467	17897077822464
102425	7897077824256	17897077824253
102857	7897077828575	17897077828572
102985	7897077822467	17897077822464
103462	7897077822467	17897077822464
103793	813416020377	10813416020374
103839	7897077822467	17897077822464
103866	7897077836570	17897077836577

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)*
102246	60	12	5	720
102425	55	11	5	240
102857	20	4	5	365
102985	60	12	5	720
103462	60	12	5	720
103793	60	10	6	365
103839	60	12	5	720
103866	84	12	7	720

* A partir de la fecha de fabricación, siempre que las condiciones de Almacenamiento.

** Mantenga el embalaje siempre cerrado después de su uso



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE BAHIA UNIQUE 63%

Doc.: FT 3000421

Revisión: 21

Fecha Rev: 06.01.2021

Pág: 6 / 6

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

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