



Fazer melhor é fazer com paixão

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE UNIQUE M. LIBANIO 53%

Doc.: FT 3000531

Revisión: 14

Fecha Rev: 11.01.2021

Pág: 1 / 5

### Cópia No-Controlada

#### DETERMINACIÓN

La línea Melken Unique es producida con cacao de haciendas seleccionadas. Es chocolate puro, portanto necesita templeado. El cacao tiene certificación Rain Forest Alliance.

#### CÓDIGO INTERNO

102247	102424	103461	103795	103861	103867
--------	--------	--------	--------	--------	--------

#### AUDIENCIA

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

#### INSTRUCCIONES 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 nº14/2014. Material nocivo para la



Fazer melhor é fazer com paixão

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE UNIQUE M. LIBANIO 53%

Doc.: FT 3000531

Revisión: 14

Fecha Rev: 11.01.2021

Pág: 2 / 5

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 ALERGÉNS 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		



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**  
**CHOCOLATE UNIQUE M. LIBANIO 53%**

Doc.: FT 3000531  
 Revisión: 14  
 Fecha Rev: 11.01.2021

Fazer melhor é fazer com paixão

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	

<b>SENSIBILIZANTES</b>							
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

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>DETERMINACIÓN</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>
<b>COLOR</b>	Marrón oscuro
<b>SABOR Y ODO</b>	Amargo
<b>MÉTODO</b>	MA 0014
<b>Aspecto</b>	
102247	Gotas Chocolate/cobertura en forma de moneda
102424	Gotas Chocolate/cobertura en forma de moneda
103461	Gotas Chocolate/cobertura en forma de moneda
103795	Gotas Chocolate/cobertura en forma de moneda
103861	Gotas Chocolate/cobertura en forma de moneda



Fazer melhor é fazer com paixão

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOCOLATE UNIQUE M. LIBANIO 53%

Doc.: FT 3000531

Revisión: 14

Fecha Rev: 11.01.2021

Pág: 4 / 5

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

103867

Gotas Chocolate/cobertura en forma de moneda

### COMPOSICIÓN Y ETIQUETADO

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

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Quantidade por: 100g (\*\*\*)

Energía (Kcal)	535
Proteínas (g)	6,63
Grasa total (g)	34,34
Grasa Saturada (g)	20,54
Grasa Monoinsaturada (g)	3,46
Grasa Poliinsaturada (g)	0,35
Grasa Trans (g)	0,02
Colesterol (mg)	0,00
H.de C. disponibles (g)	49,80
Azúcares Totales (g)	43,66
Sodio(mg)	0,04

\*\*\*% 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)
102247	Caja	Caja de papelon	1,05	6	6,3
102424	Bolsa	Caja	13,5	1	13,5
103461	Caja	Caja de papelon	1,05	6	6,3
103795	Bolsa	Caja	10	1	10



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**  
**CHOCOLATE UNIQUE M. LIBANIO 53%**

Doc.: FT 3000531  
 Revisión: 14  
 Fecha Rev: 11.01.2021

Fazer melhor é fazer com paixão

103861	Caja	Caja de papelon	1,05	6	6,3
103867	Paquete	Caja	0,4	10	4

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DEL PRODUCTO	EAN-13	DUN-14
102247	7897077822474	17897077822471
102424	7897077824249	17897077824246
103461	7897077822474	17897077822471
103795	813416020391	10813416020398
103861	7897077822474	17897077822471
103867	7897077836587	17897077836584

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
<p>Almacenar el producto al abrigo de la luz, en local fresco, seco ventilado, en un sitio exento de plagas y lejos de productos que exhelen olor, tales como productos químicas y aromas. Se recomienda transportar en camión cerrado y limpio y temperatura máxima de transporte alrededor de 25°C.</p>

PALETIZACIÓN / VALIDADE				
CÓD. ITEM	Nº CAJAS/ PALLET	LASTRO	APILLAMENTO	EMBALAJE CERRADA (DIAS)*
102247	60	12	5	720
102424	55	11	5	240
103461	60	12	5	720
103795	60	10	6	365
103861	60	12	5	720
103867	84	12	7	720

\* partir de la fecha de fabricación, observada la forma correcta de almacenamiento.  
 \*\* Almacenar el producto en local fresco, seco, aireado y lejos de productos que exhelen olor. Mantener el embalaje siempre cerrado tras el uso.

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