



CHOCOLATE SEMI AMARGO 0% AZÚCAR

Producto

Denominación legal:	Chocolate semi amargo sin azúcares agregados.
Marca:	Haas.
Usos:	Producto diseñado para consumo directo.
Vida útil:	18 meses.
Presentación:	Tabletas de 70 g y 150 g
Habilitación:	I.M. Reg. S.R.A. N° 665/181 I.C. N° G/10-11-16-20-21-39-76/2054-181 Habilitación Elaborador Alimentos libres de Gluten: Resolución 6649-2019

Datos del Elaborador

Razón social de la empresa:	Edanrey S.A.
Dirección comercial:	Ruta 8 km 44,100 – Canelones – Uruguay.
Teléfono:	598 4390 37 11
Dirección de la Fábrica:	Ruta 8 km 44,100 – Canelones – Uruguay.
Teléfono:	598 4390 37 11
E-mail:	info@chocolateshaas.com.uy

Aseguramiento de la Calidad

Planta certificada en Gestión de Calidad según Norma ISO 9001:2015

Ingredientes

Licor de cacao, isomalt, maltitol, manteca de cacao, sal. Emulsionantes: lecitina (INS-322) y polirricinoleato de poliglicerol (INS-476). Saborizante: vainillina.

**Características Organolépticas**

Color	Marrón oscuro.
Aroma	Característico, sin aromas extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.

Declaraciones de Inocuidad**INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS**

Cereales con Gluten y sus derivados.	0	Soja y sus derivados	1
Cacahuates o Maní y sus derivados.	*	Moluscos y sus derivados	0
Crustáceos y sus derivados.	0	Apio y sus derivados	0
Pescado y sus derivados.	0	Mostaza y sus derivados	0
Huevos y sus derivados.	0	Semillas de sésamo y sus derivados	0
Frutos secos y derivados.	*	Leche y sus derivados.(Incluida la Lactosa)	*
No contiene (0).		Contiene (1)	Puede contener trazas (*).

DECLARACIÓN NO OMG

El producto es elaborado con materias primas no OMG.
Cumple con lo establecido en el Decreto Municipal N° 34.901

Información Nutricional

Porción de 25g.	CANTIDAD POR PORCIÓN	% V.D.*
Valor energético	112 kcal / 468 kJ	6
Carbohidratos (g)	13	4
Polialcoholes (g)	11	**
Polisacáridos (g)	2,0	**
Proteínas (g)	1,6	2
Grasas Totales (g)	8,0	14
Grasas saturadas (g)	4,7	21
Grasas monoinsaturadas (g)	2,6	**
Grasas poliinsaturadas (g)	0,3	**
Fibra alimentaria (g)	1,8	7

No contiene cantidades significativas de sodio ni grasas trans.

* Valores Diarios de Referencia con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

** Valores diarios no establecidos.

Puede tener efecto laxante.

LIBRE DE GLUTEN.

Características Físico Químicas

Manteca de cacao	28 - 33%
Sólidos de cacao	50 - 54 %
Tamaño de partícula	Máx. 25 μ
Viscosidad	Mín. 13" / Máx. 15"

Materiales de Envasamiento - Insumos
EMPAQUE PRIMARIO

Material	Composición	Contenido neto
PPBO/ PPBO MET	PPBO 20 μ + PPBO metalizado 20 μ	70 g y 150 g

EMPAQUE SECUNDARIO

Tipo	Composición	Contenido
Display exhibidor	Cartulina	12 y 10 un.
Caja	Cartón de 470 g/m ²	10 display y 5 display.

Condiciones de Almacenamiento y Manipulación

Almacenar el producto al abrigo de la luz, en lugar fresco, seco y ventilado; exento de plagas y lejos de productos que exhale aromas, tales como productos químicos y fragancias.

Temperatura ideal: 18 – 24 °C; HR: máx. 70%.

El transporte debe ser realizado en camión cerrado, limpio y aislado térmicamente.

