

**CHOCOLATE LECHE****Producto**

Denominación legal:	Chocolate con leche.
Marca:	Haas.
Usos:	Producto diseñado para consumo directo.
Vida útil:	18 meses.
Presentación:	Tabletas de 55 g y 150 g.
Habilitaciones:	I.M. Reg. S.R.A. N° 665/021 I.C. N° G/10-11-16-20-21-39-76/2054-021 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 3711.
Dirección de la Fábrica:	Ruta 8 km 44,100 – Canelones – Uruguay.
Teléfono:	598 4390 3711.
E-mail:	info@chocolateshaas.com.uy

Aseguramiento de la Calidad

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

Ingredientes

Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo entera, licor de cacao, leche en polvo descremada, sal.
Emulsificantes: lecitina (INS-322) y polirricinoleato de poliglicerol (INS-476).
Saborizante: vainillina.

**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)	1
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	133 kcal / 560 kJ	7
Carbohidratos (g)	15	5
Proteínas (g)	1,6	2
Grasas Totales (g)	7,6	14
Grasas saturadas (g)	4,6	21
Fibra alimentaria (g)	0,3	1
Sodio (g)	22	1

No contiene cantidades significativas de 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.

LIBRE DE GLUTEN.

Características Organolépticas

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

**Características Físico Químicas**

Manteca de cacao	22% - 24%
Grasa de leche	3,5% - 4%
Sólidos no grasos de leche	12% - 14%
Tamaño de partícula	Máximo 30 μ
Viscosidad	11" - 13"

Materiales de Envasamiento - Insumos;**EMPAQUE PRIMARIO**

Material	Composición	Espesor	Contenido neto
Pouch en PPBO	Polipropileno	PPBO 20 μ + PPBO metalizado 30 μ	55 y 150 g

EMPAQUE SECUNDARIO

Tipo	Composición	Contenido
Display	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.

