



Producto

SEMI AMARGO

Denominación legal:	Chocolate semi amargo
Marca:	Haas
Usos:	Producto diseñado para consumo directo
Vida útil:	18 meses
Presentación:	Tabletas de 40 g a 200 g.
Habilitaciones:	I.M. Reg. S.R.A. N° 665/020 I.C. N° G/10-11-16-20-21-39-76/2054-020 M.S.P.: N° 404

Datos del Elaborador

Razón social de la empresa:	Edanrey S.A.
Dirección:	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 e Inocuidad según Normas ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018.

Ingredientes

Azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, sal.
Emulsionantes: lecitina (INS 322) y polirricinoleato de poliglicerol (INS 476).
Saborizante: vainillina.



**Declaraciones de Inocuidad****INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS**

Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas o derivados)	0	Frutos de cáscara	*
Crustáceos y productos a base de crustáceos	0	Apio y productos derivados	0
Huevos y derivados	0	Mostaza y productos derivados	0
Pescado y productos a base de pescados	0	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	0
Cacahuets y productos a base de cacahuets	*	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	*
Soja y productos a base de soja	1	Altramuces y productos a base de altramuces	0
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	*	Moluscos y productos a base de moluscos	0

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	129 kcal / 542 kJ	6
Carbohidratos (g)	14	5
Proteínas (g)	1,3	2
Grasas Totales (g)	7,5	14
Grasas saturadas (g)	4,4	20
Fibra alimentaria (g)	1,4	6

No contiene cantidades significativas de sodio y 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.
Aroma	Característico, sin aromas extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.

Características Físico Químicas

Sólidos totales de cacao	48 - 50 %
Tamaño de partícula	Máx. 25 μ
Viscosidad	Mín. 13" / Máx. 15"

Características Microbiológicas

Aerobios mesófilos totales	Máximo 10000 ufc/g
Hongos y levaduras	Máximo 1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	Máximo 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g

*Según plan de muestreo***Contaminantes**

Aflatoxinas totales B₁+B₂+G₁+G₂	< 5 ppb
Ocratoxina A	< 5 ppb

*Según plan de muestreo***Aditivos**

Contiene aditivos admitidos en el RBN, según la lista positiva correspondiente a esta categoría de alimentos.



Materiales de Envasamiento - Insumos;

EMPAQUE PRIMARIO: Pouch en PPBO

EMPAQUE SECUNDARIO: Display de cartulina

EMPAQUE TERCIARIO: Caja de cartón de 470 g/m²

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.