

**FICHA TÉCNICA**

Fecha: 31/01/08

Anula a: 25/03/03

**428356 COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 31.5 %**

**DESCRIPCIÓN:** Cobertura de chocolate según especificaciones del cliente.

**DENOMINACIÓN EN ETIQUETADO:** Cobertura de chocolate o cobertura de chocolate negro.

**INGREDIENTES:**

Azúcar  
Pasta de cacao  
Manteca de cacao  
Emulgente: lecitina de soja  
Aroma: vainillina

\* Puede contener trazas de leche

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

Cacao:	mínimo	50 %
Sólidos desgrasados del cacao:	mínimo	18 %
Manteca de cacao:	mínimo	31 %
Azúcar:	máximo	50 %
Materia grasa total:		32,5 ± 1,5 %
Humedad:	máximo	1,0%

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Gérmenes totales:	máximo	10000 / g
Coliformes:	ausencia	en 0,1 g
<i>E. coli</i> :	ausencia	en 1 g
<i>S. aureus</i> :	ausencia	en 1 g

**PRESENTACIÓN:** Caja de cartón con bolsa de plástico conteniendo 10 kg de producto en gotas, en palets de 54 cajas (540 kgs).

**CONSERVACIÓN:** Mínimo 24 meses a partir de la fecha de fabricación -fecha de consumo preferente indicada en la etiqueta- en su embalaje original, en ambiente fresco y seco, y evitando los olores fuertes.