

Especificaciones técnicas*

Artículo:	237010036
Descripción:	Trufa Blanca
Peso del embalaje:	200 g
Peso de una pieza:	12,5 g

I. Declaración de ingredientes (según UE 1169/2011)

azúcar, grasa vegetal (palma), LACTOSA, **manteca de cacao**, **LECHE baja en grasa** en polvo, **LECHE entera** en polvo, pasta de cacao, cacao en polvo bajo en grasa, suero de leche en polvo (**LECHE**), emulgente: lecitinas; aroma, **grasa láctea** anhidra.

PUEDE CONTENER TRAZAS DE:	FRUTOS SECOS
azúcar	32,38 % +/- 20%
Grasa vegetal (palma)	19,50 % +/- 20%
LACTOSA	12,55 % +/- 20%
manteca de cacao	10,11 % +/- 20%
LECHE en polvo baja en grasa	9,82 % +/- 20%
LECHE entera en polvo	7,12 % +/- 20%
Pasta de cacao	5,99 % +/- 20%
cacao en polvo bajo en grasa	1,32 % +/- 20%
suero de leche en polvo (LECHE) emulsionante	0,68 % +/- 20%
lecitinas	0,38 % +/- 20%
sabor	
Aroma natural de vainilla	0,09 % +/- 20%
grasa láctea anhidra	0,05 % +/- 20%

Chocolate con leche	Sólidos de cacao	32,5	
	Sólidos lácteos	14,1	% mínimo
Copos de chocolate blanco	Sólidos de cacao	25,8	% mínimo
	Sólidos lácteos	14	% mínimo

Este producto consta de una cáscara y un relleno. La proporción entre el relleno y la cáscara se basa en una producción media y, por lo tanto, puede ser diferente para 1 unidad individual. Las diferencias pueden llegar hasta el 10%.

II. Microbiología

Parámetros	m	M
Recuento total de placas:	<1000	máx. 5000
Levaduras:	<100	máx. 500
Mohos:	<100	máx. 500
Salmonella:	ausente/25g	

M = 5*m

1. Legislación sobre OMG

El Belgian Chocolate Group NV declara que todas las materias primas utilizadas en nuestro centro de producción son de origen no transgénico.

Nuestros productos no requieren indicación de OGM en el envase de acuerdo con las legislaciones europeas EC/1829/2003 y EC/1830/2003.

1. Condiciones de almacenamiento

Temperatura de almacenamiento: 12-18°C

Los productos deben almacenarse en un entorno limpio, seco e inodoro.

* Esta especificación que ha recibido se elabora con la mayor exactitud y precisión posible utilizando nuestro conocimiento y experiencia en el momento de la configuración. Sin embargo, esta especificación es la determinación de la composición del producto en el momento de su lanzamiento. Como productor, nos reservamos el derecho de cambiar la composición del producto, lo que puede tener consecuencias para la especificación. Si la composición de nuestro producto es relevante para informar a sus clientes o para cualquier otro propósito, póngase en contacto con nosotros en ese momento para obtener la información más actualizada.

1. Datos nutricionales

Los valores nutricionales están sujetos a fluctuaciones biológicas debido al uso de productos naturales.

EUROPEO:

	Para 100g	% IR* 100g	12,5 g (1 porción)	% de IR* por porción
Calorías	2329 (558) kJ (kcal)	28 %	291 (70) kJ (kcal)	3 %
Grasa total	35,4 g	51 %	4,4 g	6 %
Grasas saturadas	22,7 g	113 %	2,8 g	14 %
Carbohidratos totales	52,9 g	20 %	6,6 g	3 %
Azúcares	52,1 g	58 %	6,5 g	7 %
Proteína	6,2 g	12 %	0,8 g	2 %
Sal	0,18 g	3 %	0,0 g	< 1 %

*La ingesta de referencia se basa en una dieta de 2000 calorías.

ADICIONAL:

	Para 100g	12,5 g (1 porción)
Fibras	1,6 g	0,2 g
Colesterol	4,9 Mg	0,6 Mg
Alcohol	0,0 g	0,0 g

1. El Grupo Chocolate Belga es consciente de la importancia de proporcionar la información nutricional correcta. Estos resultados se basan en la información recibida de nuestro proveedor y se calculan automáticamente en nuestro sistema de especificaciones. Los datos no se basan en pruebas químicas realizadas por The Belgian Chocolate Group. Nos reservamos el derecho de adaptar esta información tan pronto como recibamos nueva información de nuestros proveedores.

1. Información sobre alérgenos

Gluten	-
Crustáceos	-
Huevo	-
Pescado	-
Cacahuetes	-
Soja	-
Leche de vaca	+
Frutos secos	?
Apio	-
Mostaza	-
Sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos	1,3662 ppm
Altramuz	-
Moluscos	-
Lactosa	+
Naranja	?
Kiwi	-
Hongo Matsutake	-
Pan de zanahoria (ñame)	-
Gelatina	-
Manzana	-
Alforfón	-
Coco	?
Karité	?
Carne	-

Leyenda:	
ppm	Partes por millón
+	Presente
-	Ausente
?	Contaminación cruzada

* Esta especificación que ha recibido se elabora con la mayor exactitud y precisión posible utilizando nuestro conocimiento y experiencia en el momento de la configuración. Sin embargo, esta especificación es la determinación de la composición del producto en el momento de su lanzamiento. Como productor, nos reservamos el derecho de cambiar la composición del producto, lo que puede tener consecuencias para la especificación.