

**especificación del producto****1 descripción general**

1.1 denominación de venta chocolate amargo

1.2 Número interno de la receta 241

**2 declaración****2.1 ingredientes por orden decreciente**

masa de cacao, azúcar, mateca de cacao, cacao en polvo bajo en grasa,  
emulsificante: lecitina de soja

**2.1.1 composición**

materias primas	Parte (%)
masa de cacao oeste de África	35,00
cacao fino Ecuador	24,00
azúcar	23,00
manteca de cacao	11,50
cacao en polvo	6,00
lecitina de soja E322	0,50

**2.2 cacao**

cacao: 75% como minimo

**2.3 los siete grandes**

Valores nutritivos por 100g		
Valor energético	2.388 kJ	571 kcal
Grasa	44,5 g	
de las cuales saturadas	27,2 g	
Hidratos de Carbona	27,9 g	
de los cuales azúcares	23,6 g	
Proteínas	8,1 g	
Sal	0,03 g	

**2.4 información sobre alérgenos****Puede contener trazas de nueces y componentes de leche****2.5 almacenamiento**

Moldeado: fresco, seco y oscuro, a no más de 18°C y < 60 % humedad  
relativa

## 2.6 caducidad mínima

por lo menos 12 meses con un almacenamiento adecuado

### 3 características sensoriales

- 3.1 apariencia      moreno  
3.2 olor             una fuerte nota a chocolate, libre de olores extraños  
3.3 sabor            una fuerte nota a chocolate , libre de sabores extraños  
3.4 consistencia    líquido, homogéneo en 45°C

### 4 parámetro químico-físico por 100g del producto de referencia

análisis	requisito	desviación	método
materia seca total de cacao	75,4 %		calculado según las reglamentos alemanes KVO y LMIV
contenido de agua	1,1 %		
fibra alimentaria	16,2 %		
almidón	4,3 %		
sacarosa	23,6 %		
ácidos grasos trans	0,00 %		
colesterina	0,000 %		
ceniza	2,0 %		
limite de deslizamiento	<6,0 Pa		Haake VT 500/40°C
viscosidad	<1,0 Pas		
finura	< 25 my		palmer

### 5 parámetro microbiológico

análisis	requisito	método
número total de gérmenes	máx. 20.000 KBE/g	§64 LFGB L00.00-88
levadura / moho	máx. 100 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Enterobacteriaceae	máx. 100 KBE/g	§64 LFGB L05.00-5
Escherichia coli	máx. 10 KBE/g	ISO 16649-2:2001
salmonela	neg./25g	L00.00-20/EN ISO 6579
Staphylococcus aureus	máx. 100 KBE/g	DIN EN ISO 6888-1

### 6. Información jurídica alimentaria

Este producto corresponde a los requisitos del derecho de la Unión Europea así como al código alimentario alemán<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

## 7 información sobre modificaciones genéticas

Con esto se confirma que todas las materias primas, que contienen nuestros productos, no están genéticamente modificadas. Además corresponden a los requisitos del derecho de la Unión Europea y no exigen ningún etiquetado alimentario (según el derecho de la Unión Europea 1829/2003).

## 8 alérgenos

	alérgeno	presencia
1	leche y producto lácteo (inclusive lactosa)	x
2	gluten y tipos de cereales que contienen gluten	0
3	crustáceo y eglefino	0
4	huevo y productos a base de huevo	0
5	pescado y productos pesqueros	0
6	soja y productos a base de soja	x
7	avellana y productos que contienen avellanas	x
8	almendra y productos a base de almendras	x
9	cacahuete y productos que contienen cacahuetes	0
10	otros tipos de nueces	x
11	apio y productos a base de apio	0
12	mostaza y productos que contienen mostaza	0
13	dióxido de azufre y sulfito con una concentración >10mg/kg o 10mg/l indicado como SO <sup>2</sup>	0
14	semilla de sésamo	0
15	molusco	0
16	lupino	0

x = presente o no se puede excluir la contaminación del producto

0 = ausente

creado



comprobar algo

