

 Chocolates Clavileño	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FT-874/875
		Revisión: 9
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO (52 % CACAO)		REFERENCIA: 874-875
DESCRIPCIÓN Cobertura de chocolate negro. Sabor característico, ligeramente amargo. Especial para fundir, preparación de postres, helados, pastelería, etc. Elaborado a partir de ingredientes no modificados genéticamente. Producto sin gluten (< 20 ppm) Población de destino: Toda población en general excepto alérgicos a leche y soja. Producto apto para celíacos. Uso previsto del producto: Es un producto listo para consumo, una vez abierto se puede consumir hasta su fecha de caducidad.		
INGREDIENTES Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja , aroma natural de vainilla. Cacao: 52 % Mínimo.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Tamaño de Partícula Máx. 25µ Materia Grasa Total: 33 % ± 3 % Cacao total: Mín. 52 % Humedad Máx. 2 %		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Salmonella Ausencia/25 g Enterobacterias totales ≤ 10 ufc/g Inv. Listeria monocytogenes Ausencia/25 g
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS EN 100 g		
Valor energético 2239 kJ / 537 kcal Grasas 33 g de las cuales: saturadas 20 g monoinsaturadas 11 g poliinsaturadas 1.0 g trans 0 g Hidratos de carbono 51 g	de los cuales: azúcares 48 g polialcoholes 0 g almidón 3.0 g Fibra alimentaria 6.5 g Proteínas 6.1 g Sal 0 g	
PROPIEDADES SENSORIALES Sabor / Color / Aroma: Típicos de chocolate negro, ligeramente amargo y aroma a cacao.		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Evitar cambios bruscos de temperatura. Temperatura óptima entre 10 y 22 °C. Humedad relativa inferior al 70 % Consumo preferente antes de 19 meses a partir de la fecha de fabricación.		
ENVASADO Y PALETIZADO REF874 Cobertura en forma de gotas envasadas a granel en cajas de cartón de <u>20 kg</u> de peso neto. Bolsa interior de polietileno. Europalet con 40 cajas. REF875 Cobertura en forma de gotas envasadas a granel en cajas de cartón de <u>10 kg</u> de peso neto. Bolsa interior de polietileno. Europalet con 80 cajas.		

Realizado/Revisado: 14/03/2025	Aprobado: 14/03/2025	HERMANOS LÓPEZ LLORET, S.A. Colón, 187 Apdo.11 03570-VILLAJÓYOSA(Alicante) Telf.:965890778 Fax:965891028 calidad@chocolatesclavileno.com
 Carlos De Lucas Noguerol Técnico de calidad	Eva Lloret Encargada Producción	



LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana (RD 1055/2003 de 1 de agosto) y Título VI y Anexo sobre métodos de análisis del Real Decreto 822/1990 de 22 de junio.

Reglamento(UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento(UE) 1282/2011 de la comisión de 28 de noviembre de 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) n o 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE (+)/ NO CONTIENE (-)	COMENTARIO
Cereales que contengan gluten o derivados ¹	-	
Crustáceos o derivados	-	
Huevos o derivados	-	
Pescados o derivados	-	
Cacahuetes o derivados	-	
Soja o derivados	+	Contiene soja
Leche o derivados (Incluida la lactosa)	+	Puede contener trazas de leche
Frutos de cáscara o derivados ²	-	
Apio o derivados	-	
Mostaza o derivados	-	
Granos de sésamo o derivados	-	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos ³	-	
Altramuces y derivados	-	
Moluscos y derivados	-	

Notas:

1: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas

2: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados

3: En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresados como SO₂

Realizado/Revisado: 14/03/2025

Aprobado: 14/03/2025



Carlos De Lucas Noguerol
Técnico de calidad

Eva Lloret
Encargada Producción

HERMANOS LÓPEZ LLORET, S.A.
Colón, 187 Apdo.11
03570-VILLAJOYOSA(Alicante)
Telf.:965890778 Fax:965891028
calidad@chocolatesclavileno.com