

 Chocolates Clavileño	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FT-072
		Revisión: 14
		Página 1 de 2

DENOMINACIÓN COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 72 % CACAO		REFERENCIAS: 31-72-772	
DESCRIPCIÓN			
Cobertura de chocolate negro amargo, con alto contenido en cacao. Sabor característico. Para ser consumido en crudo ó para fundir. Se presenta en forma de tabletas o granel en gotas. Elaborado a partir de ingredientes no modificados genéticamente. Producto sin gluten (< 20 ppm). Población de destino: Toda población en general excepto alérgicos a cacahuètes (en forma de tableta), frutos de cáscara (en forma de tableta y/o gota), leche (en forma de tableta) y soja (en forma de tableta y/o gota). 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			
Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de soja, aroma de vainilla. Cacao: 72 % Mínimo.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Tamaño de Partícula	Máx. 25 µ	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
Materia Grasa Total	46 ± 3 %	Enterobacterias totales	≤ 100 ufc/g
Cacao total	Mín. 72 %	Salmonella	Ausencia/25 g
Humedad	Máx. 2 %	Mohos y levaduras	≤ 300 ufc/g
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS EN 100 g			
Valor energético	2466 kJ / 595 kcal	de los cuales:	
Grasas	46 g	azúcares	28 g
de las cuales:		polialcoholes	0 g
saturadas	28 g	almidón	3.9 g
monoinsaturadas	15 g	Fibra alimentaria	8.8 g
poliinsaturadas	1.5 g	Proteínas	8.1 g
Hidratos de carbono	32 g	Sal	0.01 g
PROPIEDADES SENSORIALES			
Sabor / Color / Aroma: Típicos de chocolate Negro Amargo. Fuerte. Aroma a cacao, color oscuro			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE			
Temperatura óptima de conservación entre 10 y 22 °C. Humedad relativa inferior al 70 %. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Evitar cambios bruscos de temperatura. Consumo preferente antes de 19 meses a partir de la fecha de fabricación.			
ENVASADO Y PALETIZADO			
Ref.31: Tabletillas de 100 g en cajas de 20 unidades. Europalet con 196 cajas. Ref.72: Tabletillas de 150 g en cajas de 20 unidades. Europalet con 165 cajas. Ref.772: Cobertura en gotas a granel en cajas de 10 y 20 kg con bolsa interior de polietileno. Envase interior de la tableta de un complejo aluminio-celulosa y exterior de celulosa.			

Realizado/Revisado: 24/05/2023	Aprobado: 24/05/2023	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 Jefa 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	-	
Cacahuets o derivados	+	Puede contener trazas de cacahuete en tableta
Soja o derivados	+	Contiene soja en tableta y gota.
Leche o derivados (Incluida la lactosa)	+	Puede contener trazas de leche en tableta y gota.
Frutos de cáscara o derivados ²	+	Puede contener trazas de almendras y/o avellanas en tableta y gota
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: 24/05/2023

Aprobado: 24/05/2023



Carlos De Lucas Nogueroles
Técnico de calidad

Eva Lloret
Jefa Producción

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