



FICHA TÉCNICA

Fecha: 17-03-22
Edición: 1
Pag: 1/2

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

SALSA DIP CACAO

Código: 44500

1.2 Descripción

Salsa de cacao para postres y heladería.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (girasol), CACAO DESGRASADO EN POLVO, PASTA DE AVELLANA, EMULGENTE (E-322 LECITINA DE GIRASOL) Y AROMAS.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Botella de plástico de 1,1kg.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Aplicación directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema color marrón	Organoléptico CG03
SABOR	cacao	Organoléptico CG03
HUMEDAD 115 °C	< 1,5%	CG05
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Difractómetro láser CG10

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	No detectado/25g	PNT 2988



FICHA TÉCNICA

Fecha: 17-03-22

Edición: 1

Pag: 2/2

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio (por 100 g)	2317 KJ/100g 555 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	3,5	± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	57,5	± 2
Azúcares	55,1	± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	33,0	± 2
Saturadas	4,2	± 0,5
Monoinsaturadas	8,9	± 0,5
Poliinsaturadas	19,2	± 2
Ácidos grasos trans*	< 1%	
Fibra dietética (gr./100 gr.)	4,3	± 0,5
Sal (gr./100 gr.)	0,01	± 0,005

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja		Lecitina soja*	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		Lactosa y proteína	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados	Avellana	Otros frutos de cáscara y derivados	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

* Este producto está sujeto a fluctuaciones de mercado y ocasionalmente puede fabricarse con lecitina de girasol.

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.