



Comercializado por:
**S. COOP. ANDALUZA INICIATIVAS DE ECONOMÍA
ALTERNATIVA Y SOLIDARIA**

Calle Carpio (El) Parc. 55 - Políg. Industrial Dehesa de Cebrían
14420 - Villafranca de Córdoba (Córdoba)

FICHA TÉCNICA

Chocolate con caramelo al punto de sal BIO

Marca: GEPA

- Código de barra: 4013320284445
- Referencia: 95950101

Ingredientes: Azúcar de caña, leche entera en polvo 23%, manteca de cacao, caramelo crujiente 10% (azúcar de caña, jarabe de maíz de glucosa, mantequilla) sal marina en pirámides, pasta de avellanas, aroma natural de vainilla.

- Cacao mín : 33%. Ingredientes de Comercio Justo: 96 %. Ingredientes de Agricultura Ecológica: 100%.

Origen/ Organización: GEPA

Peso neto en kg : 0,04

Peso verificado: Sí

BIO: Sí / ID BIO: DE-OKO-013

Sellos:

| | |
|----------|----|
| SPP: | No |
| FLO: | No |
| WFTO: | No |
| CAAE: | No |
| Hoja EU: | Sí |

Alérgenos: Contiene LECHE y AVELLANAS

Trazas: Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA y GLUTEN

Vegan: No

Gluten: No

Sin aceite de palma: No

Sin lactosa: No

Cafeína: No

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN ADICIONAL DEL PRODUCTO:

- Información nutricional

| | 100 gramos |
|--------------------------------|--------------------|
| Valor energético | 2280 Kj / 544 Kcal |
| Grasas | 34 g |
| De las cuáles grasas saturadas | 21 g |
| Hidratos de carbono | 53 g |
| De los cuáles azúcares | 53 g |
| Fibra | 0 g |
| Proteínas | 7 g |
| Sal | 0,87 g |

Vidal útil producto: 14 meses

Posición caducidad: Parte trasera del envase

Condiciones de conservación: Se debe mantener en un lugar fresco y seco.

Tipo de envase: El envoltorio interior de nuestros chocolates está compuesto por una película de Naturflex , que, además de no dañar el medioambiente, está compuesta por un 90 94% de materias primas renovables (celulosa). Es biodegradable y compostable según la norma eur

Materiales: envoltura de papel con envoltura interior (película de celulosa regenerada)

Peso embalaje: 40 g

Importador: GEPA / IDEAS

Condiciones de transporte: Transportar en seco, fresco, entre 15°C-18°C.

Clasificación del producto: Tableta de chocolate

Familia: 2 / Subfamilia: 2,21

Grupo productor: COOPROAGRO

Descripción del procesado:

Modo de empleo:

FICHA TÉCNICA

- Información logística

| | | | | | Medidas (mm) | | |
|--------|---------------|--------|--------------------|----------------|--------------|-------|-------|
| | EAN | Nº uds | Nº capas por palet | Peso bruto (g) | Alto | Ancho | Fondo |
| UNIDAD | 4013320284445 | | | 45 | 113 | 53 | 7 |
| CAJA | | 20 | | 950 | 114 | 57 | 174 |
| PALLET | 4013320289433 | | | 467000 | 835 | 800 | 1200 |

- Criterios físicos químicos y microbiológicos

Características microbiológicas:

| | |
|-----------------------------------|----------|
| OGM: | |
| Pesticidas: | Ausencia |
| Salmonela: | |
| Moho UFCg: | |
| Levaduras de UFCg: | |
| Ocratoxina A (ppb): | |
| Benzopirenos (HAP): | |
| Aflatoxinas B1 (ppb): | |
| Aflatoxinas totales (ppb): | |
| Humedad: | |
| Metales pesados Pb-As-Cd (µgkg): | |
| Flora aeróbica mesófila UFCg: | |
| EColi UFCg: | |
| DON (µgkg): | |
| Enterobacterias de la UFCg: | |
| Clostridium perfringens UFCg: | |
| Bacillus cereus UFCg: | |
| Coliformes totales UFCg: | |
| Peróxido en la fracción lipídica: | |
| Código arancelario: | |
| PH: | |
| Brix: | |