

FICHA TÉCNICA

Chocolate Blanco Limón y Toque Pimienta BIO

Marca: GEPA

- Código de barra: 4013320284452
- Referencia: 95950103

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar de caña, leche desnatada en polvo, yogurt descremado en polvo 7% crujiente de limón 6 % (concentrado de limón, mango) crema en polvo, pimienta.

- Cacao mín 32%. Ingredientes de Comercio Justo 64%. 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

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	2373 Kj / 565 Kcal
Grasas	36 g
De las cuáles grasas saturadas	22,6 g
Hidratos de carbono	51,9 g
De los cuáles azúcares	50,9 g
Fibra	0 g
Proteínas	8,49 g
Sal	0,47 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 de consumo con envoltura interior (película de celulosa regenerada)

Peso embalaje: 50 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	4013320284452			45	113	53	7
CAJA	4013320284803	20		950	114	57	174
PALLET	4013320289440	10080	12	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:	