



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

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

FICHA TÉCNICA

Chocolate Negro BIO Caramelo al Punto de Sal

Marca: ETHIQUABLE

- Código de barra: 3760091726933
- Referencia: 95950122

Ingredientes: Pasta de cacao de Perú y Haití (50,6%), azúcar de caña, pizca de caramelo al punto de sal 8% (azúcar, leche entera de polvo, mantequilla, flor de sal de Guérande), manteca de cacao. Cacao mín 65%

- Ingredientes de Comercio Justo: 91,5% de los que el 87% vienen de Pequeños Productores. Ingredientes de Agricultura Ecológica: 99,5%

Origen/ Organización: ETHIQUABLE

Peso neto en kg : 0,1

Peso verificado: No

BIO: Sí / ID BIO: FR-BIO-01

Sellos:

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

Alérgenos: Contiene LECHE y SOJA

Trazas: Puede contener trazas de FRUTOS SECOS, GLUTEN Y SESAMO

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	2326 Kj / 559 Kcal
Grasas	37 g
De las cuáles grasas saturadas	22 g
Hidratos de carbono	44 g
De los cuáles azúcares	38 g
Fibra	7,7 g
Proteínas	7,8 g
Sal	0,24 g

Vidal útil producto: 12 meses

Posición caducidad: Parte posterior del envase

Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco (18 C 20 C), seco y sin olores

Tipo de envase: Cartón

Materiales: Cartón / aluminio

Peso embalaje: 12,6

Importador: Ethiquable / IDEAS . Producto elaborado en la Unión Europea

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

Clasificación del producto: Tableta de chocolate

Familia: 2 / Subfamilia: 2,19

Grupo productor: COOP Norandino

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	3760091726933			112	189	93	7
CAJA	13760091726930	20		2324	198	96	165
PALLET	83760091726939	7020	13	832724	1398	800	1200

- Criterios físicos químicos y microbiológicos

Características microbiológicas:

OGM:	
Pesticidas:	Ausencia
Salmonela:	Ausencia
Moho UFCg:	50
Levaduras de UFCg:	50
Ocratoxina A (ppb):	
Benzopirenos (HAP):	
Aflatoxinas B1 (ppb):	
Aflatoxinas totales (ppb):	
Humedad:	
Metales pesados Pb-As-Cd (µgkg):	
Flora aeróbica mesófila UFCg:	
EColi UFCg:	Ausencia
DON (µgkg):	
Enterobacterias de la UFCg:	
Clostridium perfringens UFCg:	50
Bacillus cereus UFCg:	
Coliformes totales UFCg:	
Peróxido en la fracción lipídica:	
Código arancelario:	
PH:	
Brix:	