



# FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

REVISION:  
05/2022

DENOMINACIÓN <i>DENOMINATION</i>	CHOCOLATE CON LECHE <i>MILK CHOCOLATE</i>
CÓDIGO <i>CODE</i>	701445 - 701242 - 701209 - 701208

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ *PRODUCT DESCRIPTION*

<b>Ingredientes/ <i>Ingredients</i></b>	Azúcar, <b>leche</b> en polvo entera y desnatada (21%), manteca de cacao, cacao, <b>avellana</b> , emulgente (lecitina de girasol) y extracto de vainilla. <i>Sugar, whole and skimmed milk powder (21%), cocoa butter, cocoa, hazelnut, emulsifier (sunflower lecithin) and vanilla extract.</i>
<b>Características organolépticas/ <i>Organoleptic characteristics</i></b>	Típicas del producto/ <i>Typical product.</i> PNT-12
<b>Formato/ <i>Format</i></b>	Tabletas de 20, 25, 100 y 150g / 20, 25, 100 & 150 g. bars
<b>Identidad del envase/ <i>Packaging type</i></b>	Film de aluminio y papel parafinado. Envoltorio de papel <i>Aluminum film and waxed paper. Wrapping paper.</i>

## VALORES NUTRICIONALES/ *NUTRITIONAL VALUES*

POR 100 g <i>PER 100 g</i>	VALOR <i>VALUE</i>	MÉTODO ANÁLITICO <i>ANALYTICAL METHOD</i>
<b>Valor energético/ <i>Energetic value</i></b>	550 kcal (2.297 kJ)	Por cálculo bibliográfico <i>Bybibliographic calculation</i>
<b>Grasas/ <i>Fats</i></b>	32,2 g	Extracción Soxhlet con hidrólisis ácida <i>Soxhlet extraction with acid hydrolysis</i>
<b>De las cuales saturadas/ <i>of which saturated</i></b>	18,9 g	Cromatograma de ácidos grasos <i>Chromatogram of fattyacids</i>
<b>Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i></b>	56,5 g	Por Cálculo bibliográfico <i>Bybibliographic calculation</i>
<b>De los cuales azúcares/ <i>of which sugars</i></b>	53,1 g	Valoración Luff Schoorl <i>Luff Schoorl Rating</i>
<b>Fibra alimentaria / <i>Dietary fiber</i></b>	1,5 g	AOAC 1997, 985.29
<b>Proteínas/ <i>Proteins</i></b>	8,4 g	AOAC 930.29 Kjeldahl
<b>Sal/ <i>Salt</i></b>	0.01 g	Atomic Absorption



# FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

REVISION:  
05/2022

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS/ PHYSICAL CHARACTERISTICS

Características / Characteristics	Valor / Value	Método analítico / Analytical method
Humedad / Humidity	< 2%	Desecación a 103 °C
Tamaño de partícula / Particle size	20 – 22 $\mu\text{m}$	Micrómetro

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Mesophiles	<10.000 ufc/g	AFNOR V-08-051
Enterobacteria	< 10 ufc/g	AFNOR V-08-054
Salmonella	absence/25 g	AFNOR V-08-052
Hongos y levaduras / Yeasts and Moulds	<100 ufc/g	AFNOR V-08-059

## SUSTANCIAS CONTAMINANTES/ CONTAMINANT SUBSTANCES

### Declaración sobre el Cadmio / Cadmium declaration

De acuerdo al reglamento (UE) N° 488/2014 de 12 de mayo de 2014 que modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.

*According to Regulation (EU) N° 488/2014 of 12 May 2014 amending Regulation (EC) N° 1881/2006 as regards the maximum content of cadmium in food products.*

### Declaración sobre pesticidas / Pesticide declaration

De acuerdo con el REGLAMENTO (CE) N° 396/2005 de 23 de febrero de 2005 que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

*In accordance with Regulation (EC) N° 396/2005 of February 23, 2005 amending Council Directive 91/414 / EEC.*

### Declaración sobre OGM/ GMO declaration

De acuerdo a lo establecido en los reglamentos 1829/2003-CE y 1830/2003 de 22 de septiembre, declaramos que el producto no sobrepasa el límite de 0.9% de OGM marcados en los reglamentos.

*In accordance with the provisions of regulations 1829/2003-CE and 1830/2003 of September 22, we declare that the product does not exceed the limit of 0.9% of GMOs marked in the regulations.*



**FICHA TÉCNICA**  
**TECHNICAL SHEET**

**REVISION:**  
**05/2022**

**Alérgenos/ Allergens**

De acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

Presente en el producto: **leche y avellanas**

Presente en la misma línea de producción: **otros frutos de cáscara (almendras).**

*In accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on food information to consumers:*

*Present in the product: **milk and hazelnuts***

*Present in other products produced on the same manufacturing line: **other nuts (almonds).***

**CÓDIGOS/ CODES**

**CÓDIGOS/ CODES**

<b>EAN 13</b>	8411066004451/8411066002426/8411066002099/ 8411066002082
<b>ITF 14</b>	18411066004458/18411066002423/ 18411066002096/ 18411066002089
<b>TARIC CODE</b>	1806329000



# FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

REVISION:  
05/2022

## MEDIDAS/ SIZE

Unidades de venta/ Sales unit	Formato/ Format	Cantidad / Quantity	Longitud/ Length (Cm)	Ancho/ Width (Cm)	Altura/ Height (Cm)	Peso bruto/ Gross weight
<b>Unidades/ Units</b>	20 g	1	11.2	3.5	0.7	≈ 20.7 g
	25 g	1	11.2	4	0.6	≈ 25.8 g
	100 g	1	17	9	0.8	≈ 112 g
	150 g	1	16	8.5	1.5	≈ 160 g
<b>Unidades por paquete/Units per display box</b>	20 g	60	21	11.2	7.5	≈ 1.42 kg
	25 g	30	10.6	8.4	11.6	≈ 0.75 kg
	100 g	10	9.7	8.7	17	≈ 1.15 kg
	150 g	10	17	8	16	≈ 1.65 kg
<b>Paquetes por caja/ Display box per mastercarton</b>	20 g	12	43	23	24.5	≈ 17.5 kg
	25 g	20	43	23	24.5	≈ 15.5 kg
	100 g	4	20	18.5	18.3	≈ 4.5 kg
	150 g	3	23	17.5	17.8	≈ 5 kg
<b>Capas por palet/ Layers per pallet</b>	20 g					
	25 g	7	120	80	38.9	≈ 130 kg
	100 g	7	120	80	32.7	≈ 133 kg
	150 g	7	120	80	33	≈ 175 kg
<b>Cajas por palet/ Master carton per pallet</b>	20 g	42	120	80	160	≈ 760 kg
	25 g	42	120	80	160	≈ 676 kg
	100 g	168	120	80	145	≈ 775 kg
	150 g	140	120	80	141	≈ 725 kg

## CONSERVACIÓN/ CONSERVATION

Conservar en lugar fresco y seco, protegido del sol y de olores extraños/ *Keep in a cool and dry place, store away from sunlight and strong odors.*

H.R 65%, T<sup>a</sup>: 18-20 °C.

## CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE DATE

Consumir preferentemente antes de 18 meses a partir de la fecha de fabricación conservado en el embalaje original y debidamente almacenado.

*Consume preferably before 18 months from the date of manufacture, kept in the original packaging and properly stored.*