



# FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

REVISION:  
05/2022

DENOMINACIÓN <i>DENOMINATION</i>	CHOCOLATE NEGRO 51% CACAO / DARK CHOCOLATE 51% COCOA
CÓDIGO <i>CODE</i>	700245 - 700206 - 700205

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

<b>Ingredientes / Ingredients</b>	Azúcar, cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol) y extracto de vainilla. <i>Sugar, cocoa, cocoa butter, emulsifier (sunflower lecithin) and vanilla extract.</i>	
<b>Características organolépticas / Organoleptic characteristics</b>	Típicas del producto. <i>Typical product.</i>	PNT-12
<b>Formato / Format</b>	Tabletas de 25,100 y 150g / 25, 100 & 150 g. bars.	
<b>Identidad del envase / Packaging Type</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 de producto In 100 g of product	VALOR	MÉTODO ANÁLITICO
<b>Valor energético / Energetic value</b>	549 Kcal (2076 KJ)	Por cálculo bibliográfico <i>By bibliographic calculation</i>
<b>Grasas / Fats</b>	31.9 g	Extracción Soxhlet con hidrólisis ácida <i>Soxhlet extraction with acid hydrolysis</i>
<b>De las cuales saturadas / of which saturated</b>	19.4 g	Cromatograma de ácidos grasos <i>Chromatogram of fatty acids</i>
<b>Hidratos de carbono / Carbohydrates</b>	57 g	Por Cálculo bibliográfico <i>By bibliographic calculation</i>
<b>De los cuales azúcares / of which sugars</b>	49.3 g	Valoración Luff Schoorl <i>Luff Schoorl Rating</i>
<b>Fibra alimentaria / Dietary fiber</b>	2 g	AOAC 1997, 985.29
<b>Proteínas / Proteins</b>	8.1 g	AOAC 930.29 Kjeldahl
<b>Sal / Salt</b>	0.01 g	Atomic Absorption



## FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

REVISION:  
05/2022

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS

<b>Humedad / Humidity</b>	< 2%	Desecación a 103 °C/ <i>Drying at 103 °C</i>
<b>Cacao / Cocoa</b>	51% ± 1	Theobromine HPLC
<b>Tamaño de partícula / Particle size</b>	20 - 22 µm	Micrometer

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Mesophiles</b>	<10.000 ufc/g	AFNOR V-08-051
<b>Enterobacteria</b>	< 10 ufc/g	AFNOR V-08-054
<b>Salmonella</b>	absence/25 g	AFNOR V-08-052
<b>Hongos y levaduras Yeasts and moulds</b>	<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) N° 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 plaguicidas / 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: **no.**

Presente en la misma línea de producción: **leche y frutos de cáscara.**

*In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on food information to consumers:*

*Present in the product: none.*

*Present in other products produced on the same manufacturing line: milk and dried fruits.*

## CÓDIGOS/ CODES

CÓDIGOS/ CODES	
EAN 13	8411066002457/ 8411066002068/ 8411066002051
ITF 14	18411066002454/ 18411066002065/ 18411066002058
TARIC CODE	1806329000

## MEDIDAS / SIZE

Unidades de venta/ Sales unit	Formato/ Format	Cantidad / Quantity	Longitud/ Length (Cm)	Ancho/ Width (Cm)	Altura/H eight (Cm)	Peso Bruto/ Gross weight
Unidades/ Units	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
Unidades por paquete/Units per display box	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
Paquetes por caja/ Display box per master carton	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
Capas por palet/ Layers per pallet	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
Cajas por palet/ Master carton per pallet	25 g	42	120	80	160	≈ 676 kg
	100 g	168	120	80	145	≈ 775 kg
	150 g	140	120	80	141	≈ 725 kg



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

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

**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 24 meses a partir de la fecha de fabricación conservado en el embalaje original y debidamente almacenado.

*Consume preferably before 24 months from the date of manufacture, kept in the original packaging and properly stored.*