

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

RAMBLA

Código: 41271

1.2 Descripción

Chocolate con leche.

Disponible con certificación Rainforest Alliance, KOSHER y HALAL.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, **LECHE ENTERA EN POLVO**, PASTA DE CACAO, EMULGENTE (E-322 LECITINA DE GIRASOL) Y AROMA NATURAL DE VAINILLA.

Contenido de materia seca total de cacao: 39 % mínimo

Cumple con la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los productos de cacao y chocolate.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

18 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Caja de cartón con dos bolsas internas de plástico de polietileno, peso neto de 10 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Caja de cartón con 8 bolsas internas de plástico de polietileno de 1 kg cada una, peso neto de 8 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%.

Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Calentar el producto mediante camisa de calor y agitación constante hasta los 45/50 °C.

Enfriar a 27 / 28 °C y atemperar a 29 / 30 °C, para obtener una buena calidad de secado y brillo.

Si el secado se realiza en un túnel de frío se recomienda una temperatura de 10/12 °C entrada y de 16/18 °C salida.

Humedad relativa sala de trabajo < 55%.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	sólido marrón claro	Organoléptico CG03
SABOR	chocolate con leche	Organoléptico CG03
HUMEDAD 115 °C	< 1,5%	CG05
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 25 micras	Difractómetro láser CG10

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	No detectado/25g	PNT 2988

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio kJ / kcal (por 100 g)	2337 kJ/100g	560 kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	6,5	± 0,5	
Hidratos de carbono (g / 100 g)	49,3	± 2	
de los cuales			
Azúcares	48,2	± 2	
Lípidos (g / 100 g)	38,1	± 2	
de los cuales			
Saturadas	23,8	± 2	
Monoinsaturadas	12,5	± 2	
Poliinsaturadas	1,6	± 0,5	
Fibra dietética (g / 100 g)	2,6	± 0,5	
Sal (g /100 g)	0,15	± 0,05	

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003, 1830/2003, y modificaciones posteriores, este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (UE) 2023/915 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones posteriores.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.