



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CHOCOLATE LA ARTESANA 1 KG.

Fecha vigor: 06/02/2017

Rev. 1

ÍNDICE

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. USO PREVISTO/INGREDIENTES
3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO
4. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO
5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
6. PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS
7. VALORES NUTRICIONALES
8. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE
10. ETIQUETADO
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
12. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD
13. LEGISLACIÓN APLICABLE

CONTROL DE REVISIONES

Nº Rev.	Fecha	Motivo de modificación

	ELABORADO Y REVISADO	APROBACIÓN CLIENTE
FECHA	21/05/2017	
NOMBRE	Alejandro Gil Albertelli	
PUESTO	Gerente	
FIRMA		



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CHOCOLATE LA ARTESANA 1 KG.

Fecha vigor: 06/02/2017

Rev. 1

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal: chocolate 1 Kg.

Denominación comercial: chocolate La Artesana 1 Kg.

2. USO PREVISTO / INGREDIENTES

Uso previsto: Alimentación humana.

Ingredientes: Azúcar, Fécula de maíz, cacao (19%), sal y aromas (vainilla).
No contiene conservantes ni colorantes.

Alérgenos: **FRUTOS DE CÁSCARA** (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia) y productos derivados. **APIO** y productos derivados.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Mezclar con 4 litros de leche. Hacer hervir un instante para conseguir el espesor deseado.

4. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO

Chocolate 1 Kg.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Polvo muy fino de color pardo rojizo.

Aroma: Fragante a cacao.

Sabor: dulce a fuerte cacao.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CHOCOLATE LA ARTESANA 1 KG.

Fecha vigor: 06/02/2017

Rev. 1

6. PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

	VALORES	MÉTODOS
Húmedad (103 °C)	4,60% g/100g	PNT-Q-001
Cenizas (550º)	2,43% g/100g	PNT-Q-003

	VALORES	MÉTODOS
Aerobios Mesófilos	50 ucf/g	PNT-M-001
Coliformes Totales	inferior 10 ucf/g	PNT-M-002
Mohos y Levaduras	inferior 10 ucf/g	PNT-M-003
Salmonella spp	Ausencia en 25 g	PNT-M-009-D
Enterobacterias Totales a 37°C	inferior 10 ucf/g	PNT-M-021
E.coli – Glucoronidasa (+)	Ausencia en 1 g	PNT-M-004-D

7. VALORES NUTRICIONALES

	100G
Valor energético	1510 Kj/371 Kcal.
Grasas de las cuales:	2,1 g
Saturadas	1,33 g
Monoinsaturadas	0,76 g
Hidratos de carbono de los cuales:	80,8 g
Azúcares	59,2 g
Almidón	21,5 g
Fibra alimentaria	5,5 g
Proteína	4,4 g
Sal	0,08 g

8. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Bolsas de 1 kg.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CHOCOLATE LA ARTESANA 1 KG.

Fecha vigor: 06/02/2017

Rev. 1

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE

En vehículos apropiados para este fin, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante su trayecto la inalterabilidad del producto evitando toda posible causa de contaminación.

10. ETIQUETADO

- ✓ Denominación de venta del producto.
- ✓ Lote de fabricación.
- ✓ Fecha de producción.
- ✓ Periodo de consumo preferente.
- ✓ Peso neto del producto.
- ✓ Ingredientes y alérgenos.
- ✓ Valoración nutricional.
- ✓ Condiciones de conservación.
- ✓ Identificación de la empresa.
- ✓ Número del registro sanitario.

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y sin olores.

En condiciones normales de humedad y temperatura, el producto se conserva a lo largo de 2 años, no obstante transcurrida dicha fecha puede estar en condiciones de consumo.

12. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD

Características del lote: Código numérico que permite la trazabilidad del producto.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CHOCOLATE LA ARTESANA 1 KG.

Fecha vigor: 06/02/2017

Rev. 1

Vida útil del producto: 2 años. En condiciones normales de humedad y temperatura, el producto se conserva a lo largo de 2 años, no obstante transcurrida dicha fecha puede estar en condiciones de consumo.

Sistema de trazabilidad: Por número de lote.

13. LEGISLACIÓN APLICABLE

Este producto cumple con los requisitos de la legislación europea y nacional aplicable.