

FICHA TÉCNICA

Edición: 4 14-09-22
Revisión: 1 14-09-22
Pag: 1/2



1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

COBERTURA NEGRA

1.2 Descripción

Cobertura especial con grasa vegetal.
Disponible con certificación UTZ, RSPO, Kosher y Halal.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA (PALMISTE), CACAO DESGRASADO EN POLVO, EMULGENTES (E-492, E322 LECITINA DE GIRASOL, E-476) Y AROMA.

Contenido de materia seca total de cacao: 16 % mínimo

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO.

2.1. Caducidad

12 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.

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.
Aplicar sobre la pieza a unos 38/42°C para obtener la máxima calidad de secado y brillo. Si el secado se realiza en un túnel de frío se recomienda una temperatura de entrada al túnel de 4/6°C y de salida del túnel 10/12°C. HR < 55%.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	sólido de color marrón oscuro	Organoléptico CG03
SABOR	característico a cacao	Organoléptico CG03
HUMEDAD 115 °C	< 1,5%	CG05
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Difractómetro láser CG10
VISCOSIDAD PLÁSTICA	400 - 1200 mPa.s	Casson CG08
LIMITE DE FLUENCIA	< 4 Pa	Casson CG08

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>	Ausencia /25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia /25g	PNT 2988

FICHA TÉCNICA

Edición: 4 14-09-22
Revisión: 1 14-09-22
Pag: 2/2



5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2397 kJ/100g	574 kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	3,9		± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	51,1		± 2
Azúcares	48,2		± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	37,8		± 2
Saturadas	34,7		± 2
Monoinsaturadas	1,7		± 0,5
Poliinsaturadas	0,5		± 0,05
Ácidos grasos trans*	< 2%		
Fibra dietética (gr./100 gr.)	4,9		± 0,5
Sal (gr./100 gr.)	0,14		± 0,05

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDA 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja		Lecitina soja	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		Lactosa y proteína	
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		Avellana	
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 1829/2003 y la 1830/2003 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 (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

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.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.