FICHA TÉCNICA
Ref.: A00879-698/890

NOMBRE DEL PRODUCTO:	CACAO NIBS ECOLOGICO
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	Colombia, Perú.
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00879
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	Granos de cacao ecológicos (*Theobroma cacao*)
PRODUCCIÓN:	Este producto está elaborado de granos seleccionados a mano, secados al sol y descascarados luego de ser sometidos a un suave proceso de tostado. Los granos se exponen al sol (60º C. máx.) por periodos de 3 y 4 horas para lograr una humedad en torno al 5%. Para el descascarado se someten a un suave tostado (90º C. durante 15 minutos). Los Nibs proceden de frutos maduros de variedades de cacao Criollo y Trinitario.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Granos de color marrón oscuro
CONSISTENCIA	Sólida.
OLOR	A cacao natural
SABOR	Característico
DIMENSIONES	4-12 mm

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor:
E. Coli	Ausencia/g
Salmonella:	Ausencia en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor:
ENERGÍA:	1917,69 – 2494 KJ = 457.27 – 605 Kcal
PROTEÍNA:	13 - 21.39 g
GRASA: • **De las cuales saturadas:**	20.58 – 55 g • 12.59 - 34 g
HIDRATOS DE CARBONO: • **De los cuales azúcares:**	4.7 - 46.62 g • 0.9 - 2.71 g
FIBRA:	21 g
SAL	0 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /
mapryser@mapryser.com

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• **Almendras**	No
• **Trigo**	No	• **Avellanas**	No
• **Centeno**	No	• **Nueces**	No
• **Cebada**	No	• **Anacardos**	No
• **Avena**	No	• **Pacanas**	No
• **Espelta**	No	• **Nueces de Brasil**	No
• **Kamut o sus variedades híbridas**	No	• **Alfóncigos**	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• **Nueces macadamia**	No
Huevos y productos a base de huevo	No	**Apio u productos derivados**	No
Pescado y productos a base de pescado	No	**Mostaza y productos derivados**	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**	No
Soja y productos a base de soja	No	**Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l**	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	**Altramuces y productos a base de altramuces**	No
Frutos de cáscara:	No	**Moluscos y productos a base de molusco**	No

Si = presente ***No = ausente*** ***T= Trazas****

***Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto**

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.

Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	**Kosher-certified**	No
Veganos	Si	**Halal-certified**	No
Lácteo-vegetarianos	Si	**Comercio Justo**	No
NOP-certified	Si		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Sacos de 25 Kg de papel con plástico interior o envases de 5Kg envasados al vacío (20Kg = 5x4). Almacenado en lugar fresco, seco (máx.65%) y oscuro en su envase original.

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante 24 meses des de su fecha de envasado

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	Max. 5%
VALORES A_W	
PUREZA (%)	
CENIZAS (%)	
MATERIA GRASA (%)	
pH	
METALES PESADOS • **Plomo** • **Cadmio** • **Mercurio**	• En cumplimiento con la normativa europea
PESTICIDAS • **Organocloropesticidas:** • **Organofosforpesticidas:** • **HAP:** • **Otros pesticidas:**	• En cumplimiento con la normativa europea
IMPUREZAS **piedras, otras semillas, parásitos:**	Posibles impurezas del propio producto o ajenas: < 0.1%. Restos cáscaras: < 1.75%.

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

- **USO PREVISTO:** Este producto se puede consumir como snack, o como base para la elaboración de productos de chocolatería. Igualmente pueden usarse en barras energéticas / de chocolate, chocolate fino, postres o productos horneados.

FECHA EDICIÓN:	05/01/2016	FECHA REVISION:	29/11/2022
VERSIÓN:	03		

Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.