

NOMBRE DEL PRODUCTO:	
BOTONES DE CHOCOLATE ECOLÓGICOS	
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	Origen agrario: No UE Origen procesado: Alemania
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00125
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. Chocolate ecológico, sólidos de cacao: 50% min.
INGREDIENTES:	Pasta de cacao ecológica, azúcar de caña ecológica, manteca de cacao ecológica, lecitina ecológica (emulgente).
PRODUCCIÓN:	-

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Botones de color marrón oscuro
CONSISTENCIA	Firme
OLOR	Típico de chocolate negro
SABOR	Típico de chocolate negro
DIMENSIONES	Diámetro: 12- 16 mm (90%)

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total aerobios*	≤ 10.000
Levaduras y mohos*	≤ 100
E. coli:	≤ 10
Salmonella	Ausente en 250 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 (Por 100g):
ENERGÍA:	2168 KJ = 520 Kcal
GRASA:	29 g
• De las cuales saturadas:	• 18 g
HIDRATOS DE CARBONO:	53 g
• De los cuales azúcares:	• 48 g
FIBRA:	8.9 g
PROTEÍNA:	7.2 g
SAL	< 0.01 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	T	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	T	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i>			
*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.			

APTO PARA:

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

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en cajas de 25 Kg con bolsa PE en el interior. Almacenar en lugar fresco y seco (16-18°C), protegido de la luz solar.

VIDA ÚTIL:

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

T-MPS

El producto mantiene sus propiedades durante 18 meses.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	-
VALORES A _w	-
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
MICOTOXINAS	•
METALES PESADOS	• De acuerdo a la legislación EU.
PESTICIDAS	• De acuerdo a la legislación EU.
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

OTROS:

FECHA EDICIÓN:	01/03/2016	FECHA MODIFICACIÓN:	28/05/2024
VERSIÓN:	05		
<p>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.</p>			