



Vereda de los Barros, 32 - Pol. Ind. Ventorro del Cano  
28925 ALCORCÓN (MADRID) Tel.: 91 6333555

## **1. Identificación**

### **1.1. Nombre**

## **Cobertura Chocolate WENGUE**

Cod: 41132

### **1.2. Definición**

Cobertura de chocolate negro de sabor intenso en discos. Color oscuro. Valor de viscosidad elevado. Funde rápidamente en el paladar.

### **1.3. Composición cualitativa**

AZÚCAR, PASTA DE CACAO, CACAO DESGRASADO EN POLVO, MANTECA DE CACAO, EMULGENTE (LECITINA) Y AROMA (VAINILLA).

## **2. Embalaje y almacenamiento**

### **2.1. Caducidad**

18 meses a partir de la fecha de fabricación

### **2.2. Envases**

Caja de 10 kg, palet Euro 120x80 con 56 unidades. Caja de 14 estuches de 1 kg

### **2.3. Conservación**

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

## **3. Aplicación**

Baño y moldeo: para un excelente acabado y rápida cristalización: Fundir la cobertura en una atemperadora o estufa entre 45° y 50°C, enfriar removiendo para homogeneizar bien el producto hasta los 29° - 30°C.

Aromatizar: calentar hasta 45°C y mezclar en una proporción de un 20% con nata o similar.

## **4. Especificaciones Técnicas**

### **4.1. Especificaciones físico-químicas**

Parámetro	Tolerancia	Método
Humedad	< 1,5	E06
Viscosidad Brookfield	8.000 - 9.000	E03
Tamaño de partícula	< 30 micras	E04
O.G.M.	Producto libre de O.G.M.	

### **4.2. Microbiología**

Aerobios Totales/Total aerobic	< 10.000 ufc/g
Enterobacterias Totales/Enterobacter	< 10 ufc/g
Hongos y Levaduras/Yeast and Moulds	< 100 ufc/g



## **5. Información nutricional**

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético KJ / Kcal (por 100 g)	2317 / 556
Proteínas (gr./100 gr.)	8,3+/-0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.)	46 +/-2
de los cuales	
Fibra dietética (gr./100 gr.)	5,3 +/-1
Lípidos (gr./100 gr.)	38 +/-2
de los cuales	
Grasas saturadas (gr./100 gr.)	63 +/-2
Grasas monoinsaturadas (gr./100 gr.)	33 +/-2
Grasas poliinsaturadas (gr./100 gr.)	4 +/-1
Sodio (mg./100 gr.)	0,02 +/-0,005
Cacao total	70% mínimo