



Vereda de los Barros, 32 - Pol. Ind. Ventorro del Cano  
28925 ALCORCÓN (MADRID) Tel.: 916333555

## **1. Identificación**

### **1.1. Nombre**

## **Cobertura Chocolate EBANO**

Cod: 41115

### **1.2. Definición**

Cobertura de Chocolate de sabor intenso, muy equilibrada. Color oscuro. Valor de viscosidad bajo. Indicado para elaborados selectos de trufas, decoración, virutas, turrón, pastillaje, etc.

### **1.3. Composición cualitativa**

AZÚCAR, PASTA DE CACAO, MANTECA DE CACAO, EMULGENTE (E-322) Y AROMA.

## **2. Embalaje y almacenamiento**

### **2.1. Caducidad**

18 meses a partir de la fecha de fabricación

### **2.2. Envases**

Cobertura de chocolate en discos. Caja de 20 kg, palet Euro 120x80 con 32 unidades. Caja de 10 kg, palet Euro 120x80 con 48 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**

Para un excelente acabado y rápida cristalización: fundir la cobertura en una atemperadora o estufa entre 45-50°C, enfriar removiendo para homogeneizar bien el producto hasta los 29-30°C. Aplicar para moldeado o para aromatizar en natas, trufas, etc.

## **4. Especificaciones Técnicas**

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

Parámetro	Tolerancia	Método
HUMEDAD 103°C/ MOISTURE 103 °C	Máx. 1,5 %	ISO 3632
VISCOSIDAD BROOKFIELD R5/20rpm/40°C	8.000 - 10.000	ISO 2555
Tamaño de Partícula	< 30	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**

CHOCOLATES



Vereda de los Barros, 32 - Pol. Ind. Ventorro del Cano  
28925 ALCORCÓN (MADRID) Tel.: 916333555

### **3. INFORMACION NUTRICIONAL**

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético KJ / Kcal (por 100 g)	2370 / 567
Proteínas (gr./100 gr.)	4,8 +/- 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.)	57,5 +/- 2
Lípidos (gr./100 gr.)	35 +/- 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
Cacao total	52% mínimo