

**1. Identificación****1.1 Nombre Proyecto****MIRAVET Cobertura de chocolate blanco****Código: 41303****1. Definición:**

Cobertura de chocolate blanco, color blanco, baja viscosidad.

**1.3. Composición cualitativa**

AZÚCAR. MANTECA DE CACAO, LECHE ENTERA EN POLVO, EMULGENTE (LECITINA de soja) Y AROMA.

**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 bolsa interna de plástico. Peso neto: 12 kg. Europalet de 80 x120 cm.

**2.3. Conservación**

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 20-25°C. Humedad relativa inferior al 65%.

**4. Especificaciones Técnicas****4.1 Especificaciones físico químicas**

Parámetro	Tolerancia	Método
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa
TAMAÑO DE PARTÍCULA, micras	< 30 micras	MICRÓMETRO

**4.2 Microbiología**

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	<10.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	<10 ufc/g	NF-V-08-054
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527:2008
Fibra	<1%	
Sodio	<0,1%	
O.G.M.	Libre de O.G.M.	

CHOCOLATES



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

FICHA TÉCNICA

**5. Información nutricional**

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2364,7/567,5	
Proteínas (gr./100 gr.)	5,4	+/-0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.)	59	+/-2
Lípidos (gr./100 gr.)	34	+/-2
de los cuales		
Saturadas	63,0%	+/-2
Monoinsaturadas	33,0%	+/-2
Poliinsaturadas	4,0%	+/-2
Cacao total	mínimo 27%	