	DOCUMENTO	FT 026
	<b>FICHA TÉCNICA: CACAO 100% PURO SIN AZÚCAR</b>	Revisión: 0
		Fecha: 26/09/2016
		Página 1 de 2

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>La mejor selección de cacao puro, sin azúcar, con auténtico sabor a chocolate fuerte. Es ideal para la elaboración de tartas, trufas y postres en general.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--------------------	--

ENVASADO, PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA				
<b>CÓDIGO INTERNO</b>	<b>CÓDIGO EAN 13</b>	<b>PESO NETO ENVASE</b>	<b>UNIDADES POR ESTUCHE</b>	<b>UNIDADES POR CAJA</b>
6903	8453632069037	400g	1	12
<b>ENVASADO</b>	Sistema flow pack, material polietileno+poliamida apto para estar en contacto con alimentos.			
<b>CADUCIDAD</b>	24 meses desde la fecha de fabricación.			
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar a temperatura inferior a 20º C.			
<b>ETIQUETADO</b>	INGREDIENTES: Cacao en polvo 100% puro (24% manteca de cacao).			
	ALÉRGICOS: SIN GLUTEN. SIN LACTOSA. SIN AZÚCAR.			
	OTRA INFORMACIÓN: Denominación del producto, fabricante, lote, fecha caducidad, peso neto, código EAN 13, ingredientes en castellano, inglés, francés y euskera, mención SIN GLUTEN. SIN LACTOSA. SIN AZÚCAR.			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS
No contiene gérmenes patógenos o perjudiciales para el consumidor.	No contiene cuerpos extraños. Actividad de agua <0,8

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS
<b>CONTAMINANTES</b> Cumple con la reglamentación vigente respecto a plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (Reglamento (CE) Nº 396/2005) y la reglamentación vigente respecto contaminantes en alimentos (Reglamento 1881/2006).
<b>DECLARACIÓN IRRADIACIÓN</b> Los productos elaborados en RAFA GORROTXATEGI no han experimentado ningún tratamiento de irradiación.
<b>DECLARACIÓN OGM</b> Los productos elaborados en RAFA GORROTXATEGI no contienen o no se han producido a partir de ingredientes modificados genéticamente y por tanto puede garantizarse que están libres de OGM.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	
Valores Nutricionales/ Nutrition facts	Por 100 g/ Amount per 100g
Valor energético/ Calories (kJ/kcal)	1419 kJ/ 339 kcal
Total Grasas/ Total Fat (g)	23,00
De las cuales ácidos grasos Saturados/ Saturated Fat (g)	14,50
Hidratos de Carbono / Total carbohydrate (g)	13,00
De los cuales azúcares /Sugars (g)	0,40
Fibra alimentaria /Dietary Fiber (g)	27,70
Proteínas/Protein (g)	18,00
Sal/Salt (g)	0,04


	DOCUMENTO	FT 026
	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>CACAO 100% PURO SIN AZÚCAR</b>	Revisión: 0
		Fecha: 26/09/2016
		Página 2 de 2

TABLA DE CONTROL DE ALÉRGENOS				
INGREDIENTE ALERGÉNICO	1	2	3	INGREDIENTE ETIQUETABLE
Cereales que contengan gluten o derivados* <sup>1</sup>	-			
Crustáceos o derivados	-			
Huevos o derivados	-			
Pescados o derivados	-			
Cacahuets o derivados	-			
Soja o derivados	-			
Leche o derivados (incluida lactosa)	-			
Frutos de cáscara o derivados* <sup>2</sup>	-			
Apio o derivados	-			
Mostaza o derivados	-			
Granos de sésamo o derivados	-			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos* <sup>3</sup>	-			
Altramuces y derivados	-			
Moluscos y derivados	-			
<b>OBSERVACIONES</b>				
(* <sup>1</sup> ) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas				
(* <sup>2</sup> ) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados.				
(* <sup>3</sup> ) En concentraciones superiores a 10mg/kg. o 10mg/l expresado como SO <sub>2</sub>				
1) ¿Es ingrediente directo del producto?				
2) ¿Está presente en nuestras instalaciones y comparte línea de fabricación con el producto aunque no es ingrediente del mismo?				
3) ¿Está presente en nuestras instalaciones, aunque no es ingrediente del producto ni comparte línea de producción?				
<input type="checkbox"/>	ETIQUETABLE			
<input type="checkbox"/>	NO ETIQUETABLE			