

Ficha técnica y comercial

FTC 7580/01.00
08-09-2026

PRODUCTO

Código	0138903
Denominación	BARIMA-PASTILLAS CHOCOLATE NEGRO 56% 10KG
Descripción	Cobertura de chocolate negro. Ideal para tartas, postres, helados y productos de panadería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitinas), aroma natural de vainilla	
	Alérgenos: Puede contener trazas de leche y productos derivados de la leche (incluida la lactosa); Puede contener trazas de soja y productos derivados de la soja.	
Aspecto	Homogéneo	
Color	Marrón oscuro	
Sabor	Típico	
Olor	Típico	
Física y Química	Humedad (%)	Máx 1%
	Gordura total	Mín. 35,0%
	Sólidos secos de cacao	Mín. 56,0 %
Microbiología	Microorganismos totales	Máx 5000 ufc/g
	Bolores	Máx 50 ufc/g
	Leveduras	Máx 50 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	Máx 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente en 250g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	2329 kJ 559 Kcal
Grasas	36,6 g
- de las cuales saturadas	22,0 g

- de las cuales monoinsaturadas	12,8 g
- de las cuales poliinsaturadas	1,6 g
Hidratos de Carbono	47,4 g
- de los cuales azúcares	42,7 g
- de los cuales almidón	2,1 g
Fibra alimentaria	7,4 g
Proteínas	5,5 g
Sal	0,01 g

EMBALAJE

Identificación	Todos los embalajes de venta o transporte están identificados con un código de barras.
Conservación	Almacenar el producto a una temperatura comprendida entre 12 y 20 °C, con una humedad relativa máxima del 70 %, y protegerlo de olores extraños y de la luz solar directa.
Vigencia	24 meses
Material	El material de embalaje es apto para el contacto con productos alimenticios
Marcado	Con identificación de lote

LOGÍSTICA

	Caja	Palet
Cantidad	10,00 Kg	72 Cajas
Longitud	40,0 cm	120,0 cm
Ancho	20,0 cm	80,0 cm
Altura	21,0 cm	141,0 cm
Peso neto	10,000 Kg	720,000 Kg
Peso Bruto	10,313 Kg	765,536 Kg
Volumen	0,017 m³	1,354 m³
Material	Cartón	Madeira
Unidad de venta		