

	LPK PASTA DE CACAO NATURAL KIBBLED / KIBBLED NATURAL COCOA MASS	Código/Code	S08R71
		Versión/Version	06
		Vigente/Current	29/01/2024
		Anterior/Previous	02/11/2022

REFERENCIA / REFERENCE: LPK

CERTIFICADO / CERTIFICATE: N/A

DENOMINACIÓN LEGAL / LEGAL NAME: PASTA DE CACAO / COCOA MASS

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION: Pasta de cacao natural producida a partir del tostado y molienda de cacao en grano. / *Natural cocoa mass produced from roasted and grinded cocoa beans.*

INGREDIENTES / INGREDIENTS: Pasta de cacao / *Cocoa mass*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value	Método / Method
Color / Colour	Marrón oscuro / <i>Dark brown</i>	PNT-12
Sabor / Taste	Característico a cacao, amargo. Libre de sabores extraños. / <i>Characteristic of cocoa, bitter. Free from strange flavours.</i>	PNT-12
Olor / Smell	Característico a cacao. Libre de olores extraños. / <i>Characteristic of cocoa. Free from strange smells.</i>	PNT-12

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Grasa / Fat	53	55	%	IOCCC 8a/1972
Humedad / Moisture	-	1,5	%	PNT-02
pH / pH	5,2	6	-	IOCCC 9-F/1972
Finura / Fineness (<75µ, 200mesh)	99,0	-	%	IOCCC 13-F/1970
Densidad / Density (40°C)	1,08	1,10	g/ml	PNT-16
Cascarilla / Shell	-	1,75	%	PNT-11

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Aerobios totales / <i>Total plate count</i>	-	5.000	ufc/g	ISO 4833-1:2013
Mohos / <i>Moulds</i>	-	50	ufc/g	ISO 21527-2:2008
Levaduras / <i>Yeasts</i>	-	50	ufc/g	ISO 21527-2:2008
Enterobacterias / <i>Enterobacteriaceae</i>	-	10	ufc/g	ISO 21528-2:2017
E.coli / <i>E.coli</i>	Ausencia / <i>Absence</i>		/1 g	ISO 16649-2:2001
Salmonella / <i>Salmonella</i>	Ausencia / <i>Absence</i>		/100 g	ISO 6579-1:2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION (valores indicativos / *indicative values*):

Parámetro / Parameter	Valor/ Value (/ 100 g)			
	Min.	Objetivo/Target	Max.	Uds. / U.
Valor energético / <i>Energy value</i>	616			Kcal
	2540			KJ
Agua / <i>Water</i>	0,5	1,0	1,5	%
Grasas / <i>Fat</i>	53,0	54,0	55,0	%
Saturadas / <i>Saturated</i>	34,6			%
Insaturadas / <i>Unsaturated</i>	19,4			%
Monoinsaturadas / <i>Monounsaturated</i>	< 18,2			%

	LPK PASTA DE CACAO NATURAL KIBBLED / KIBBLED NATURAL COCOA MASS	Código/Code	S08R71
		Versión/Version	06
		Vigente/Current	29/01/2024
		Anterior/Previous	02/11/2022

Poliinsaturadas / Poliinsaturated	< 1,6	%
Trans / Trans	< 0,1	%
Hidratos de carbono / Carbohydrates	8,7	%
Azúcares / Sugars	0,4	%
Proteína / Protein	14,7	%
Fibra alimentaria / Dietary fibre	18,0	%
Sal / Salt	<0,1	%

Vitaminas/ Vitamins			
Parámetro / Parameter	Min.	Max.	Uds. / U.
Vitamina B1	0,09	0,36	mg/100g
Vitamina B2	0,03	0,15	mg/100g
Vitamina B3	1,15	4,80	mg/100g
Vitamina B6	0,03	0,18	mg/100g
Vitamina E	1,30	3,70	mg/100g
Vitamina C	Trazas		mg/100g

Minerales / Minerals			
Parámetro / Parameter	Min .	Max.	Uds. / U.
Sodio / Sodium	12	45	mg/100g
Potasio / Potassium	0,5	1,0	g/100g
Calcio / Calcium	90	150	mg/100g
Magnesio / Magnesium	270	400	mg/100g
Fósforo / Phosphorus	300	450	mg/100g
Hierro / Iron	5	15	mg/100g
Cobre / Copper	2	4	mg/100g
Zinc / Zinc	3,5	6	mg/100g
Manganeso / Manganese	1,5	3	mg/100g
Azufre / Sulphur	40	110	mg/100g

PRESENTACIÓN / PRESENTATION:

LPK2: Entre el palet y el primer nivel de sacos se coloca un cartón antideslizante. La parte superior del palet se protege con una lámina de polietileno y todo el palet se cubre con film retráctil. / A non-slip paperboard is placed between the pallet and the first layer The top of the pallet is protected with a polyethylene sheet and the whole pallet is covered with retractable film

Producto / <i>Product</i>	LPK2		
Embalaje / <i>Packaging</i>	Sacos papel multihojas con lámina interior de polietileno / <i>Multisheet paper bags with inner polyethylene layer.</i>		
Etiquetado medioambiental del envase / <i>Packaging environmental labelling</i>		BAG	
	(1)	C/PAP 81	
	(2)	Paper collection	
Peso Neto / <i>Net weight</i>	25 kg		
Peso Bruto / <i>Gross weight</i>	25,4 kg		
Medidas y material del palet / <i>Pallet size and material (3)</i>	120x100x150 cm Madera/ <i>Wood</i>		
Peso neto por palet / <i>Net weight per pallet</i>	1000 kg		

(1) Código identificador / Identification code (Dec. 129/97/EC)

(2) Instrucciones para el reciclado / Disposal instructions

(3) Consultar con el Equipo Comercial la posibilidad de otras paletizaciones / Consult with the Sales Team the possibility of other palletizations

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA / SHELF LIFE:

Consumir preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de fabricación conservado en el embalaje original. / Best before 24 months from the manufacture date preserved in the original packaging.

CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / CONSERVATION, STORAGE AND TRANSPORT:

	LPK PASTA DE CACAO NATURAL KIBBLED / KIBBLED NATURAL COCOA MASS	Código/Code	S08R71
		Versión/Version	06
		Vigente/Current	29/01/2024
		Anterior/Previous	02/11/2022

- Temperatura: máximo 25 °C / *Temperature: maximum 25 °C*
- Protegido del sol directo y olores extraños / *Protected from direct sun and strange smells*

APLICACIONES Y USO ESPERADO / APPLICATIONS AND EXPECTED USE:

- Producto intermedio en la cadena alimentaria. / *Intermediary product in the food chain.*
- Especialmente recomendado para la elaboración de chocolate y coberturas. / *It's specially recommended for chocolate and coatings.*

DECLARACIONES / DECLARATIONS:

- El producto cumple con la legislación vigente de la Unión Europea. / *The product fulfill the current EU legislation.*
- El producto no contiene gluten. / *The product is gluten free.*
- El producto no contiene alérgenos. / *The product is allergen free.*
- El producto no ha sido irradiado. / *The product is non-irradiated.*
- El producto no contiene OGM. / *The product is non-GMO.*

CERTIFICACIONES / CERTIFICATIONS:



El documento es válido sin firma / This document is valid without signature
Emitido por: Aseguramiento de Calidad / Issued by: Quality Assurance Department

Tel. (+34) 93 637 34 72
Fax. (+34) 93 637 28 96
www.chocoweb.com

Nederland, S.A.
DERIVADOS DEL CACAO
Cocoa Products

Ctra. de la Vila 48
08840 Viladecans
(Barcelona) España

NIF / VAT ESA08653602