

CACAO EN POLVO 22\24

01 / IDENTIDAD Y CARACTERÍSTICAS

Código de producto	SP224
Formatos disponibles	SP224 · 1 kg · Bolsa
Origen	Países Bajos
País de envasado	Italia

El producto

Cacao en polvo, alcalinizado, 22-24% de grasas.

Ingredientes

100% Cacao en polvo

Uso

Uso y dosificación	Entre 5% y 20%
--------------------	----------------

Conservación y embalaje

Conservabilidad	24 meses desde la fecha de producción
Condiciones de conservación	Conservar en un lugar fresco y seco. Después de cada uso, cerrar el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco. Manipular sólo con utensilios perfectamente limpios y secos. Antes de cada uso comprobar el estado de conservación del producto.
Materiales del envase	Bolsa: LDPE90, etiqueta: PAP22
Indicaciones medioambientales	Recogida separada: PLÁSTICO. Consultar las disposiciones de su municipio.

Declaraciones

NO-OGM: este producto no contiene, no está compuesto ni se obtiene de organismos genéticamente modificados, conforme a lo previsto por el Reglamento CE 1829\2003 y Reglamento CE 1830\2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.
PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396\2005 para niveles máximos de residuos

(LMR) de plaguicidas y el Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes del proceso.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede etiquetarse como "Sin gluten" dado que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

CACAO EN POLVO 22\24

02 / VALORES Y ESPECIFICACIONES

Información nutricional por 100 g

Parámetro	Valor
Energía (kJ)	1624
Energía (kcal)	392
Grasas (g)	23
de las cuales saturadas (g)	14,2
Hidratos de carbono (g)	10,9
de los cuales azúcares (g)	0,9
Fibras (g)	27,6
Proteínas (g)	19,0
Sal (g)	0,375

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Contenido de grasas	22,0 - 24,0	%	ICA 37\1990 (Extracción con éter de petróleo)
Fisicoquímicos pH (solución al 10%)	7.8 - 8.2		ICA 15\1972
Fisicoquímicos Finura (pasa tamiz 75 µm)	≥99,5	%	ICA 38\1990 (Suspensión acuosa)
Fisicoquímicos Humedad	≤5,0	%	ICA 1\1952
Microbiológicos Recuento total	≤5000	ufc/g	ISO 4833-1
Microbiológicos Mohos	≤50	ufc/g	ISO 21527-2
Microbiológicos Levaduras	≤50	ufc/g	ISO 21527-2

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Enterobacteriaceae	ausente	por g	ISO 21528-1
Microbiológicos E. coli	ausente	por g	ISO 166649-3
Microbiológicos Salmonella	ausente	por 4x375g	ISO 6579-1

CACAO EN POLVO 22\24

03 / ALÉRGENOS

Alérgenos y productos derivados

Tres informaciones distintas: presencia en el producto, presencia en la instalación y riesgo de contaminación cruzada. “A verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la instalación	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Ausencia de alérgenos entre los ingredientes. Puede contener trazas de LECHE por presencia en la instalación que manipula LECHE y derivados.

Categorías del anexo II del Reg. UE 1169/2011. Para cereales y frutos de cáscara, especies y posibles exenciones deben ser especificadas en las notas. Para los sulfitos, la evaluación corresponde al umbral aplicable expresado como SO2.

Información adicional

Las indicaciones contenidas en esta ficha, aunque son precisas y redactadas según nuestro leal saber y entender, tienen carácter exclusivamente informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad en cuanto al uso inadecuado del producto descrito.