|  |
| --- |
| **DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA** |
|  |
| **DENOMINACIÓN DE PRODUCTO /****PRODUCT NAME** | **VALORCAO SG 500 GR.** |
| **DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO /****NAME OF THE FOOD (LEGAL NAME)** | **Preparado alimenticio al cacao para su consumo cocido/ Cocoa foodstuff for consumption after cooking** |
| **REFERENCIAS / REFERENCES** | **101197 101263** |
| **PESO NETO /****NET WEIGHT** | 500 g |
| **FORMATO /****PACKAGING** | Bolsa de polipropileno/polietileno termosellada. Envase secundario: caja de cartón /Polypropylene/polyethylene sealed bag. Secondary container: cardboard box. |
| **CONSUMO PREFERENTE / SHELF LIFE** | 18 MESES en su envase original cerrado/ 18 MONTHS in its sealed packaging |
| **DESCRIPCIÓN DEL LOTE /****LOT NUMBER DESCRIPTION** | **FAADDDTN**Fábrica F:  V Valor, A Ateca, I o J Imperial (dependiendo de la unidad productiva)AA año DDD día Turno T: M,T o N (Mañana, Tarde o Noche) Secuencia: N: Normalmente 1,  (por si se hacen varios lotes del mismo material el mismo día) Factory F: V Valor, A Ateca, I or J Imperial (depending on the production unit)YY year DDD day Shift T: M, T or N (Morning, Afternoon or Night) Sequence N: Normally 1, (in case several batches of the same material are made on the same day) |
| **INGREDIENTES /****INGREDIENTS** | Azúcar, cacao desgrasado en polvo (20%), almidón de maíz, emulgente: lecitina de **soja**, aromas / Sugar, fat-reduced cocoa poder (20%),corn starch, emulsifier: **soya** lecithin, flavourings.  |
| **Otras declaraciones / Other claims:** |
| **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS /****DECLARATION OF ALLERGENS** | Contiene **soja**. Puede contener **leche** / Contains **soya**. May be present **milk**. |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS /****ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** | Polvo color marrón con olor y sabor característicos a chocolate a la taza. / Brown powder with smell and taste characteristic of hot liquid chocolate. |
| **MODO DE PREPARACIÓN RECOMENDADO /****PREPARATION METHOD** | Poner leche a calentar y cuando está tibia añadir 2 cucharadas soperas (aprox 50 g) por cada 150 mL de leche. Remover mientras cuece a fuego lento y cuando está a punto de hervir retirar del fuego. Dejar reposar unos minutos antes de servir. /Heat milk and when warm add 2 full tablespoons for each 150 mL of milk. Stir over a low heat and just before boiling, remove from the heat. Leave to settle for a few minutes before serving. |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO /****STORAGE CONDITIONS** | Evitar ambientes húmedos y/u olores fuertes. Alejar de focos de calor y/o exposición directa al Sol. / Avoid ambient moisture and strong odours. Keep away from warm sources and direct sunlight.  Tª: 16 – 20 ºC (60-68 ºF).  HR / RH: <65% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g****NUTRITIONAL INFORMATION/100g** |  | **ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS /**[**PHYSICAL**](http://www.hse.gov.uk/pesticides/topics/pesticide-approvals/pesticides-registration/data-requirements-handbook/physical.htm) **AND CHEMICAL SPECIFICATIONS** |
|  |  |  |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valor energético / Energy | 1616 | kJ |
|  | 382 | kcal |
| Grasas / Fat | 2,6 | g |
| de las cuales saturadas / of which saturates | 1,5 | g |
| Proteínas / Protein | 5,6 | g |
| Hidratos de carbono / Carbohydrates | 80 | g |
| de los cuales azúcares / of which sugars | 66 | g |
| Fibra / Fiber | 6,9 | g |
| Sodio / Sodium | 0,0 | g |
| Sal / Salt | 0,01 | g |

. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Cacao total / Total cocoa solids | min. | 20 | % |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Manteca de cacao / Cocoa butter | Min. | 2,2 | % |
| Sólidos desgrasados de cacao/ Defatted cocoa solids  | Min. | 17,8 | % |
| Humedad / Moisture  | max. | 3 | % |

 |

|  |
| --- |
| **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS /****DECLARATION OF ALLERGENS** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALÉRGENO / ALLERGEN** | **PRESENCIA EN PRODUCTO /****PRESENCE IN PRODUCT** | **PRESENCIA EN LA MISMA LÍNEA / PRESENCE IN THE SAME MANUFACTURING LINE** | **PRESENCIA EN FÁBRICA /****PRESENCE IN FACTORY** | **RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA /****RISK OF CROSS CONTAMINATION** |
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados / Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof | NO | NO | **SI/YES** | NO |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Huevos y productos a base de huevo / Eggs and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Pescado y productos a base de pescado / Fish and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes / Peanuts and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milk and products thereof (including lactose) | NO | **SI/YES** | **SI/YES** | **SI/YES** |
| Frutos de cáscara y productos derivados / Nuts and products thereof | NO | NO | **SI/YES** | NO |
| Apio y productos derivados / Celery and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo /Sesame seeds and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg o 10mg/L de SO2) Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/litro de SO2) / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/Kg or 10mg/L of SO2) | NO | NO | NO | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin and products thereof | NO | NO | NO | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof | NO | NO | NO | NO |

|  |
| --- |
| **ESTATUS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG) /****STATUS OF GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO)** |
|  |
| **AUSENCIA DE OMG / ABSENCE OF GMO*** REGLAMENTO (CE) Nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. /

**REGULATION (EC) Nº 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.*** REGLAMENTO (CE) Nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. /

**REGULATION (EC) Nº 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed.** |

|  |
| --- |
| **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS /** MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS |
|  |
| ***Salmonella*: Ausencia en 25 g / Absence in 25 g** |

|  |
| --- |
| **REQUISITOS LEGALES /** LEGAL REQUIREMENTS |
|  |
| Los productos fabricados por CHOCOLATES VALOR cumplen, entre otros, con la siguiente legislación aplicable: The products manufactured by CHOCOLATES VALOR comply, among others, with the following applicable legislation: |
| * **REAL DECRETO 1055/2003** por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.

REAL DECRETO 1055/2003, which approves the technical-sanitary regulation on cocoa and chocolate products intended for human consumption. |
| * **REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**REGULATION (EU) Nº 1169/2011 on the provision of food information to consumers*** **REGLAMENTO (CE) Nº 1924/2006** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

REGULATION (EC) Nº 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on nutrition and health claims made on foods. |
| * **REGLAMENTO (CE) Nº** 1881/2006 DE LA COMISIÓN por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

COMMISSION REGULATION (EC) Nº 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.* **REGLAMENTO (UE) Nº 835/2011**, que modifica al Reglamento 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios.

COMMISSION REGULATION (EU) Nº 835/2011, amending Regulation (EC) Nº 1881/2006 as regards maximum levels for polycyclic aromatic hydrocarbons in foodstuffs.* **REGLAMENTO (CE) Nº** 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**REGULATION (EC) Nº 1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.** |
| * **REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011** DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

REGULATION (EC) Nº 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on food additives, and REGULATION (EU) Nº 1129/2011, amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives. |
| * **REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005** DE LA COMISIÓN relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGULATION (EC) Nº 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.* **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGULATION (EC) Nº852/2004 on the hygiene of foodstuffs. |