

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

- Nombre del producto: **WAPICHOC**
- Descripción: Pieza oscura de bizcocho con 3% de pepitas de chocolate, impregnada de licor y bañada de cobertura de cacao en el lateral.
- Ingredientes: Azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, harina de **trigo**, aceite de girasol, **huevo** líquido pasteurizado, aceite de palmiste totalmente hidrogenado, **leche** pasteurizada, cacao desgrasado en polvo (4%), humectantes (glicerol, sorbitol), licor, pasta de cacao, gasificantes (bicarbonato sódico, difosfato disódico), estabilizante E 466, aromas y emulgentes (lecitinas de girasol y de **soja**).
Puede contener trazas de frutos de cáscara y mostaza.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

	Mínimo	Máximo	
Humedad (105°C):	18	23	%
Materia grasa:	17	22	%
De ella ác. gras. saturados	29	39	%
e insaturados	61	71	%
Proteína bruta:	3	6	%
Carbohidratos:	48	58	%
Azúcares totales:	29	39	%
Fibra alimentaria:	1	4	%
Sal (Na x 2,5):	0,5	1,5	%
Valor energético:	380	440	Kcal. /100g.

Cumple con los límites máximos de contaminantes Reg. (UE) 2023/915 y el límite de acrilamida según Reg. (UE) 2017/2158 y sus posteriores modificaciones.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios totales:	Máx. 5.000 ufc/g.
Enterobacterias:	Máx. 10 ufc/g.
Mohos y levaduras:	Máx. 500 ufc/g.
E. Coli:	No detectado/g.
Salmonella:	No detectado/25g.
Listeria monocytogenes:	No detectado/25g.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE PRIMARIO:

Film: Película de polipropileno biorientado coextrusionada termosoldable.
Condiciones de transporte: Isotermo.

Uso previsto: Apto para el consumo de la población en general, excepto personas alérgicas a alguno de sus ingredientes.
No apto para personas diabéticas.

Duración producto: 6 meses
Conservar en lugar fresco y seco (máx. 26°C).