

# Salsa dulce de CHOCOLATE libre de gluten



## Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 21/07/23  
Rev.11



**Descripción** Salsa dulce de chocolate libre de gluten.

**Composición:** JMAF, Agua, Azúcar, Cacao amargo, espesantes: INS 415, conservante: INS 200 y aromatizante artificial sabor a chocolate.

**Uso previsto:** Industrial o consumo directo. Ideal para decorar postres, tortas y helados. APTO PARA PÚBLICO EN GENERAL EXCEPTO las personas y/o niños alérgicos o sensibles al sulfito.

**Conservación:** Una vez abierto el producto se debe mantener tapado y consumir dentro de la fecha de caducidad sin problemas de desarrollo microbiológico siempre y cuando las condiciones higiénicas de su manipulación sea la adecuada. No consumir el producto luego de su vencimiento.

### Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.

La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

**Vencimiento:** 24 meses

**Almacenamiento:** Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

**Marco legal:** Artículo CAA Nº: 1279, 1383, 1383 bis, 778 ter.

**Origen:** Argentina

**Alérgenos:** CONTIENE SULFITOS

Análisis Microbiológicos	
<i>Aerobios Totales</i>	<i>Menor a 1000UFC/g</i>
<i>Mohos y levaduras</i>	<i>Menor a 100UFC/g</i>
<i>Coliformes Totales</i>	<i>Menor a 10 UFC/g</i>
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Ausencia g</i>
<i>E Coli</i>	<i>Ausencia g</i>
<i>Salmonella</i>	<i>Ausencia en 25g</i>
Parámetros Físico-Químicos y organolépticos	
<i>Ph</i>	<i>5-7</i>
<i>Color y Textura</i>	<i>Líquido viscoso brillante de sabor y color característico al sabor</i>
<i>Brix</i>	<i>Min 68ºBrix</i>

R.N.E: 04003778  
RNPA: 04044172

www.indual.com.ar  
info@indual.com.ar

# Salsa dulce de CHOCOLATE libre de gluten



## Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 21/07/23  
Rev.11



### Información Nutricional

100 g de producto	Ración 20 g de producto
<b>Valor energético 301 Kcal</b>	<b>Valor energético 60.2Kcal</b>
<b>Carbohidratos 73g</b>	<b>Carbohidratos 14.6 g</b>
Azúcares totales 70.4g	Azúcares totales 14g
Azúcares añadidos 53 g	Azúcares añadidos 10.6g
<b>Proteínas 0g</b>	<b>Proteínas 0g</b>
<b>Grasa Totales 0.54g</b>	<b>Grasa Totales 0.1g</b>
Grasas Saturadas 0.2g	Grasas Saturadas 0g
Grasas Trans 0g	Grasas Trans 0g
<b>Fibra alimentaria 0g</b>	<b>Fibra alimentaria 0g</b>
<b>Sodio 36mg</b>	<b>Sodio 7mg</b>

### Descripción de envases y presentaciones:

Presentación	Material	Unidad de venta
Botella x 120g	PVC blanco	Caja cartón corrugado x 20u
Botella x 500g		Caja cartón corrugado x 12u
Botella x 900g		Caja cartón corrugado x 9u
Bidón 2.7 K	PET	Caja cartón corrugado x 2u
Bolsa x 10 K	Bolsa cristal de polietileno de alta densidad	Caja cartón corrugado x 1u

R.N.E: 04003778  
RNPA: 04044172

[www.indual.com.ar](http://www.indual.com.ar)  
[info@indual.com.ar](mailto:info@indual.com.ar)