



# FICHA TÉCNICA

FT-132

(04/01/2019) Rev 2

## ROOIBOS CHOCOLATE

Aprob. Por

Responsable Calidad

**Definición/  
Denominación del  
producto**

ROOIBOS CHOCOLATE



**Descripción**

Rooibos chocolate, nibs de cacao, rizos de chocolate, aroma de chocolate. No contiene teína. Tomar frío o caliente.

**Composición/ Listado  
de ingredientes**

Rooibos Kromland (*Aspalathus Linearis*), cacao, chocolate negro, aroma chocolate

**Origen**

Sudáfrica

**Listado de Alergenos/  
Ingredientes  
alergenicos**

ALERGENO	SI CONTIENE	C.CRUZADA	NO CONTIENE	PRESENCIA EN EL ALMACEN
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas, y productos derivado)			X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos				X
Huevos y productos a base de huevo			X	
Pescados y productos a base de pescado			X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X	
Soja y productos a base de soja	X			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X			
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamina, nueces de Australia y productos derivados)		X		
Apio y productos derivados				X
Mostaza y productos derivados				X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				X
Dióxido de azufre y sulfitos				X SO2 <10ppm

	Altramuces y productos a base de altramuces			X	
	Moluscos y productos a base de moluscos				X
<b>Características Organolépticas</b>	Color: Rojizo y marrón. Aroma: Suave y ligeramente especiado. Sabor: Suave a chocolate. Aspecto: Hojas rojas y trozos de chocolate				
<b>Características Microbiológicas</b>	Aeróbios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g			
	E-Coli	10 ufc/g			
	Listeria monocytogenes	100 ufc/g			
	Mohos	10 <sup>4</sup> ufc/g			
	Bacillus cereus	10 <sup>3</sup> ufc/g			
	Salmonella	Ausencia en 25 gr			
<b>Uso previsto</b>	En Alimentación humana				
<b>Uso no previsto</b>	Ingesta directa en grandes cantidades				
<b>OGM (Organismos genéticamente modificados)</b>	No es, ni contiene, ni esta compuesto por organismos genéticamente modificados. No ha sido producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.				
<b>Irradiación</b>	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes. No contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes.				
<b>Condiciones de distribución y transporte</b>	No requiere temperatura de refrigeración en el transporte.				
<b>Método de conservación y almacenamiento</b>	Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos. Mantener alejado de productos que desprendan fuerte olor				
<b>Consumo preferente/ Fijación de vida útil</b>	A partir de la fecha de envasado: 24 meses. Se indica en la etiqueta o impreso en los envases. La vida del producto una vez abierto, será igual a la fecha de caducidad marcada en el envase, siempre y cuando se mantenga correctamente cerrado y se cumplan las indicaciones de conservación.				
<b>Etiquetado del producto</b>	Según RD 1169/2011.				
<b>Modo de empleo</b>	Infundir 2,5 gr en 150 ml de agua a 95 °C durante 5 min				