



## 1. IDENTIFICACIÓN

### 1.1 Nombre Producto y Código

#### **COBERTURA ZAFIRO GOLD**

Código: 42334

### 1.2 Descripción

Cobertura con caramelo.  
Disponible con certificación RSPO, KOSHER y HALAL.

### 1.3. Composición cualitativa

GRASA VEGETAL FRACCIONADA Y TOTALMENTE HIDROGENADA (palmiste), AZÚCAR, CAMELO EN POLVO (**suero dulce de leche, mantequilla**, maltodextrina, azúcar, **leche desnatada**), **LECHE DESNATADA EN POLVO**, EMULGENTES (E-492, E-322 LECITINA DE GIRASOL, E-472c), CACAO DESGRASADO EN POLVO, AROMA NATURAL, SAL Y COLORANTES (E-161b, E-160c).

## 2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

### 2.1. Caducidad

9 meses a partir de la fecha de fabricación.

### 2.2. Envases y embalaje

Caja de cartón con dos bolsas internas de plástico de polietileno, peso neto de 10 kg. Europalet de 80 x120 cm.  
Saco de plástico de polietileno de peso neto 12 kg montados en Europalet de 80 x120 cm.

### 2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%.  
Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

## 3. APLICACIÓN

Calentar el producto mediante camisa de calor y agitación constante hasta los 45/50°C.  
Aplicar sobre la pieza a unos 38/42°C para obtener la máxima calidad de secado y brillo. Si el secado se realiza en un túnel de frío se recomienda una temperatura de entrada al túnel de 4/6°C y de salida del túnel 10/12°C. HR < 55%.

## 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	sólido marrón claro	Organoléptico CG03
SABOR	caramelo	Organoléptico CG03
HUMEDAD 115 °C	< 1,5%	CG05
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 25 choco / < 30 micras	Difractómetro láser CG10
VISCOSIDAD PLÁSTICA	600 - 1200 mPas	Casson CG08
LÍMITE DE FLUENCIA	< 6 Pa	Casson CG08

### 4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	No detectado/25g	PNT 2988

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio kJ / kcal (por 100 g)	2442 kJ/100g	584 kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	6,3		± 0,5
Hidratos de carbono (g /100 g)	50,8		± 2
de los cuales			
Azúcares	48,1		± 2
Lípidos (g /100 g)	39,1		± 2
de los cuales			
Saturadas	36,1		± 2
Monoinsaturadas	0,5		± 0,05
Poliinsaturadas	0,6		± 0,05
Ácidos grasos trans*	< 1%		
Fibra alimentaria (g /100 g)	0,2		± 0,05
Sal (g /100 g)	0,72		± 0,05

\* Porcentaje sobre la grasa

## 6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y 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 en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

## 7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003, 1830/2003, y modificaciones posteriores, este producto no tiene que ser declarado como tal.

## 8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

## 9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (UE) 2023/915 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

## 10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones posteriores.

## 11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.