

COBERTURAS Y GOTAS PARA INDUSTRIA

Cobertura de chocolate a tu medida, sin alérgenos desde 500 kg.

Coberturas y gotas para baño, moldeo e inclusión.
Desarrollo de formulaciones para industria.
Dossier técnico para I+D y Calidad.

0

Cero (0) alérgenos

Planta dedicada a coberturas y gotas.
Catálogo 100 % vegano.

500_{kg}**Mínimo por fórmula**

Un solo lote en planta cada vez, expedido tras su liberación.

100_{kg}**Muestra de desarrollo**

Referencia base o fórmula nueva, para la prueba en la línea del cliente.

CoA

Control por lote

Análisis externos de Mérieux NutriSciences y CoA por lote.

CONTENIDO

02

La planta de coberturas

04

Aplicaciones por proceso

06

Desarrollo a medida

08

Contacto técnico

03

La gama: diez referencias base

05

Aplicaciones por segmento industrial

07

Documentación y certificaciones



FABRICACIÓN

Una planta dedicada a coberturas y gotas.

Cero (0) alérgenos.

Elaboramos con marca propia y para terceros. El proceso se realiza completo en la planta, en cinco etapas:

1

Refinado

2

Conchado

3

Atemperado en continuo

4

Depositado en botón o gota

5

Enfriamiento en túnel

Planta dedicada

Ningún alérgeno del Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 entra en la planta. Instalaciones, maquinaria, utillaje, almacenes y vestuarios propios, separados de la planta de tabletas y cremas.

Bajo pedido

Un solo lote en planta cada vez. La materia prima se compra por pedido y el producto se expide tras la liberación del lote. Cada lote queda separado en el tiempo del anterior.

Ecológico o convencional

Fórmulas ecológicas certificadas por el CAECV. Bajo pedido, fórmulas convencionales con el mismo sistema de un solo lote en planta.

TODO EL CATÁLOGO

0

Cero (0) alérgenos



Vegano



Sin gluten



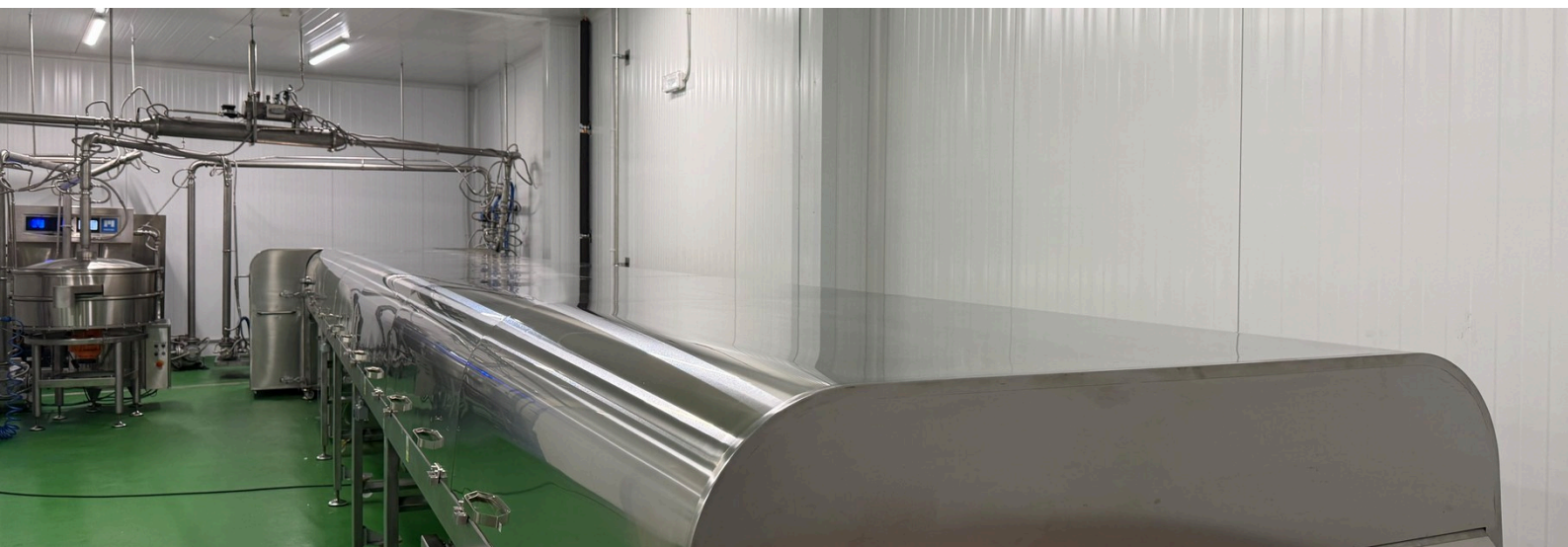
Sin soja



Sin lactosa



Sin aceite de palma



LA GAMA

Diez referencias base

DENOMINACIÓN	CACAO MÍN.	MG TOTAL	ENDULZANTE	ECOLÓGICO / CONVENCIONAL	VISCOSIDAD (Pa·s)
Coberturas de chocolate para baño y moldeo					
Cobertura de chocolate 85 % cacao, sin lecitina Tres ingredientes: pasta de cacao, manteca y azúcar. Sin trazas de alérgenos.	85 %	52,9 %	Azúcar de caña	Sí/Sí	≤ 1,0
Cobertura de chocolate 85 % cacao Con lecitina de girasol. Perfil intenso. Sin trazas de alérgenos.	85 %	51,1 %	Azúcar de caña	Sí/Sí	≤ 1,0
Cobertura de chocolate 70 % cacao Baño y moldeo de gama alta. Sin trazas de alérgenos.	70 %	44,1 %	Azúcar de caña	Sí/Sí	≤ 1,0
Cobertura de chocolate 58 % cacao Referencia de partida para baño, con extracto de vainilla. Sin trazas de alérgenos.	58 %	40,6 %	Azúcar de caña	Sí/Sí	≤ 1,0
Cobertura de chocolate 50 % cacao Baño y moldeo de uso general. Sin trazas de alérgenos.	50 %	39,1 %	Azúcar de caña	Sí/Sí	≤ 1,0
Gotas de chocolate horneables					
Gotas de chocolate horneables 50 % cacao Solo gota Sin manteca de cacao añadida. Estables en horno. Sin trazas de alérgenos.	50 %	28,1 %	Azúcar de caña	Sí/Sí	≤ 3,0
Especialidades					
Cobertura de chocolate 70 % cacao con azúcar de dátil Endulzada solo con dátil. Sin trazas de alérgenos.	70 %	49,1 %	Azúcar de dátil	Sí/Sí	≤ 1,0
Cobertura de chocolate 70 % cacao con azúcar de coco Endulzada solo con azúcar de coco. Sin trazas de alérgenos.	70 %	44,1 %	Azúcar de coco	Sí/Sí	≤ 1,0
Cobertura de chocolate 45 % cacao con proteína ≥ 25 g de proteína por 100 g, sin azúcares añadidos. Sin trazas de alérgenos.	45 %	42,6 %	Maltitol	No/Sí	≤ 2,0
Gotas veganas blancas a base de manteca de cacao Solo gota Con bebida de arroz en polvo. Sin trazas de alérgenos.	40 %	40,7 %	Azúcar de caña	Sí/Sí	≤ 1,0

Cacao mín.: mínimo declarado en etiqueta; el contenido real figura en la ficha técnica. **MG total:** materia grasa calculada sobre la fórmula de referencia; el valor analítico figura en la ficha técnica. **Viscosidad:** viscosidad plástica de Casson a 40 °C (ICA 46-2000), valor de la fórmula de referencia; se ajusta con la manteca de cacao y el valor de cada lote figura en el certificado de análisis. **Ecológico/convencional:** si la referencia se fabrica con certificación ecológica del CAECV y si se fabrica en versión convencional. **Formato:** botón de 2,5 cm o gota, salvo indicación. **n. a.:** no aplica.

Diez puntos de partida: cada receta se ajusta al proceso del cliente en manteca de cacao y, por tanto, en viscosidad. La gama se amplía con cada encargo.

APLICACIONES

Aplicaciones por proceso

REFERENCIA	 Baño y enrobado	 Moldeo	 Inclusión horneable	 Inclusión en frío y stracciatella	 Ingrediente en masa	 Decoración	 Grageado	 Ganache y relleno
Cobertura 85 % sin lecitina	●	●			●		●	●
Cobertura 85 %	●	●			●		●	●
Cobertura 70 %	●	●		●	●		●	●
Cobertura 58 %	●	●		●			●	●
Cobertura 50 %	●	●		●			●	●
Gotas horneables 50 %	○	○	●	●				
Cobertura 70 % azúcar de dátil	●	●		●				
Cobertura 70 % azúcar de coco	●	●		●				
Cobertura 45 % con proteína	●	●						
Gotas veganas blancas	●			●		●	●	

● Uso recomendado. ● Uso posible: se valida con muestra en la línea del cliente antes de fijar la especificación. ○ No recomendado: la fórmula base no está diseñada para este proceso.

Qué se ajusta en cada fórmula

Manteca de cacao, y con ella la viscosidad de trabajo. Cacao mínimo de etiqueta y endulzante. Emulgente: lecitina de girasol o sin emulgente. Formato de pieza: botón o gota. Versión ecológica o convencional. La muestra se fabrica ya con la receta ajustada.

Qué se valida en la línea del cliente

Brillo, contracción, rotura y adherencia al producto con la muestra. En inclusión horneable, la masa, el horno y el tiempo de horneado del cliente. En stracciatella e inclusión en frío, la temperatura de trabajo y la dosificación. Con el resultado se fija la especificación.

Las referencias de partida se ajustan a la línea y al producto del cliente con la muestra y la prueba en línea.

APLICACIONES

Aplicaciones por segmento industrial

SEGMENTO	PROCESO HABITUAL	REFERENCIAS DE PARTIDA
Galletería	Inclusión horneable en masa de galleta y cookie; baño total o de base tras el horneado; decoración.	Inclusión: gotas horneables 50 %. Baño: 50 %, 58 % y 70 %. Clean label: 70 % con azúcar de dátil o de coco. Decoración: gotas blancas.
Bollería	Inclusión horneable en masa batida o fermentada (magdalena, brioche); baño y decoración tras el enfriamiento.	Inclusión: gotas horneables 50 %. Baño: 50 %, 58 % y 70 %. Clean label: 70 % con azúcar de dátil o de coco. Decoración: gotas blancas.
Barritas y snacks	Baño total, de base o hilado de barrita de cereal, frutos secos, fruta o con fibra; gota en la masa, en frío.	Baño: 58 % (partida), 70 % y 50 %. Alta gama: 85 %. Con proteína: 45 % con proteína. Clean label: 70 % con azúcar de dátil o de coco. Gota en frío: gotas horneables 50 %.
Cereales y granola	Gota añadida tras el horneado o dentro del clúster; baño e hilado de clúster.	Inclusión horneable: gotas horneables 50 %. Inclusión en frío: 58 % y 70 % en gota. Baño e hilado: 50 %, 58 %, 70 % y 45 % con proteína. Clean label: 70 % con azúcar de dátil o de coco.
Turrón	Baño de turrón y de porciones; moldeo de tableta de turrón de chocolate; baño o moldeo de bombón de turrón.	Baño: 58 % y 50 %. Moldeo: 50 %, 58 % y 70 %. Alta gama: 85 % en moldeo. Clean label: 70 % con azúcar de dátil o de coco.
Bombonería y chocolatería	Baño de bombón con interior del cliente; moldeo de coquilla, bombón macizo, tableta y figura hueca; base de ganache y relleno; decoración.	Baño: 58 % (partida), 70 % y 85 %. Moldeo: 50 %, 58 %, 70 % y 85 % sin lecitina. Base de ganache y relleno: 58 %, 70 % y 85 %. Decoración: gotas blancas.
Fruta bañada	Baño de fruta desecada y confitada (naranja, higo, dátil); grageado de fruta pequeña; baño blanco.	Baño: 58 %, 70 % y 50 %. Dátil bañado y clean label: 70 % con azúcar de dátil o de coco. Grageado: 70 % y 85 %. Baño blanco: gotas blancas.
Frutos secos	Grageado en bombo de almendra, avellana y nuez; baño de fruto seco entero; baño blanco.	Grageado y baño: 70 %, 58 % y 85 %. Sin emulgente: 85 % sin lecitina, en grageado y baño. Baño blanco: gotas blancas.
Heladería	Stracciatella; inclusión en frío tras el freezer; ingrediente en base de sorbete y de helado vegetal; coquilla de bombón helado.	Stracciatella: gotas blancas, 58 % y 70 %. Inclusión en frío: gotas horneables 50 %. Sorbete y helado vegetal: 85 %. Coquilla de bombón helado: 58 % y 70 %.
Postres y alternativas vegetales a lácteos	Gota en alternativa vegetal al yogur (en masa o en compartimento); cobertura fundida en postre de chocolate y en helado vegetal.	Alternativa al yogur: gotas horneables 50 %, 58 % en gota y gotas blancas; el ablandamiento en medio acuoso se valida en la vida útil del producto del cliente. Postre: 70 %, 85 % y 45 % con proteína.
Marcas de distribuidor y marcas que subcontratan	Cobertura o gota con la especificación de la marca: fórmula propia, referencia base o especificación existente.	Cualquier referencia base o fórmula propia. Ficha técnica, CoA por lote y documentación de homologación de la referencia acordada (punto 7, p. 6).

En esta página, **85 %** es la cobertura de 85 % con lecitina de girasol; la variante sin emulgente se cita siempre como **85 % sin lecitina**. Las referencias de partida se ajustan a la línea y al producto del cliente con la muestra y la prueba en línea.

DESARROLLO A MEDIDA

Cómo se especifica una fórmula nueva

Todas las coberturas se fabrican a medida. Para desarrollar una fórmula nueva necesitamos esta información:

- 1 Aplicación.** Producto final, proceso (baño, moldeo, inclusión, ingrediente en masa, decoración, grageado, ganache o relleno), línea del cliente y temperaturas de proceso.
- 2 Fórmula.** Cacao mínimo de etiqueta. Endulzante: azúcar de caña, azúcar de dátil, azúcar de coco, fibra de agave, edulcorante o sin azúcares añadidos. Emulgente: lecitina de girasol o sin emulgente. Versión ecológica o convencional. Cualquier otro ingrediente que requiera el proyecto, con dos condiciones: sin alérgenos, y que la masa se pueda refinar y bombear hasta el depositador de gotas.
- 3 Claims previstos.** Ecológico, vegano, clean label, sin azúcares añadidos, con fibra, con proteína. Determinan los ingredientes admisibles y la documentación. Los claims nutricionales del Reglamento (CE) 1924/2006 se evalúan en el producto final del cliente.
- 4 Comportamiento reológico.** Reología objetivo (viscosidad a 40 s^{-1} y esfuerzo a 5 s^{-1} , ICA 46-2000) o referencia actual que se sustituye, con su ficha técnica. Contenido de grasa y estabilidad térmica exigida. Brillo, contracción, rotura y adherencia se comprueban con la muestra en la línea.
- 5 Formato y envase.** Botón o gota, tamaño de pieza, envase (doypack de 1 kg, cajas de 10, 15 o 20 kg) y palé.
- 6 Volumen.** Muestra de desarrollo desde 100 kg para la prueba en línea. Tamaño de lote, previsión anual y estacionalidad. Mínimo de fabricación: 500 kg por fórmula.
- 7 Documentación.** Ficha técnica, CoA por lote, declaración de alérgenos, certificados y cuestionarios que exige el sistema de calidad del cliente, en su formato. Auditoría de cliente en planta: bajo demanda.
- 8 Entrega.** Transporte en temperatura controlada. Península y Europa.

Límites de la planta

No entra ningún ingrediente con alérgenos del Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011. Ingredientes de origen vegetal en todas las fórmulas. Sin gluten, sin lactosa, sin soja y sin aceite de palma. Fórmulas anhidras: sin agua ni ingredientes acuosos. Emulgente, cuando se usa: lecitina de girasol. Interiores y rellenos (praliné, gianduja, ganache): los elabora el cliente con nuestra cobertura de base.

Fórmula del cliente

Reproducimos una especificación existente o partimos de una referencia base. Exclusividad y confidencialidad de la fórmula desarrollada: disponible bajo demanda. Acompañamiento técnico: primero, una conversación con I+D y con producción para entender la maquinaria y las necesidades; después, la adaptación de la fórmula a esa situación; y, si hace falta, visita a la planta del cliente para ver el proceso.

DOCUMENTACIÓN Y CERTIFICACIONES

Certificaciones, registros y documentación

Ecológico

VIGENTE HASTA EL 30/04/2028

Certificado por el CAECV (ES-ECO-020-CV).
Certificado
ES-ECO-020-CV.724-0047801.2026.001.
Alcance: las dos plantas, incluida la planta de coberturas.

Vegano

LICENCIA V-LABEL ES-FWCN04

Catálogo 100 % vegano desde 2016.
Ingredientes de origen vegetal en todas las fórmulas.

IFS

EN PROCESO · AUDITORÍA OCTUBRE 2026

Auditoría de certificación prevista en octubre de 2026. Entidad certificadora: AENOR.

Halal y kosher

APTAS

Coberturas aptas para halal y kosher:
ingredientes de origen vegetal, sin derivados animales.

Registro sanitario

RGSEAA 25.002739/V

Las dos plantas están inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Codificación

PREFIJO GS1 PROPIO

Prefijo GS1 propio para la codificación de producto.

Etiquetado

REVISADO ANTES DE CADA TIRADA

Conforme al Reglamento (UE) 1169/2011 y a la Directiva 2000/36/CE (RD 1055/2003), revisado antes de cada tirada.

Referencias

MARCAS DE DISTRIBUIDOR

Producto presente en cadenas nacionales bajo marcas de distribuidor.

CONTACTO TÉCNICO

Desarrollo de formulaciones y documentación técnica

Para una primera propuesta: aplicación y proceso, cacao mínimo y claims previstos, volumen anual y referencia actual con su ficha técnica. Muestras desde 100 kg.

hola@chocolateshigon.com

Alejandro Higón · Desarrollo de formulaciones

+34 960 23 17 52

chocolateshigon.com

Chocolates Higón

CIF B98833387

Polígono industrial Textofil, calle 1
46370 Chiva (Valencia)

