

Maykhel

CHOCOLATE MAYKHEL SABORES



**CHOCOLATE SABORES
SOBRES DE 31 G.**

LOGISTICA

PRESENTACION	EMBALAJE	P. NETO	PALET	UDS. PALET
Estuche 100 Sb.	Caja 6 Uds.	18,6 Kg.	24 Cajas	144 Uds.
Estuche 50 Sb.	Caja 6 Uds.	9,3 Kg.	24 Cajas	144 Uds.
Estuche 8 Sb.	Caja 20 Uds.	5 Kg.	50 Cajas	1.000 Uds.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DENOMINACION	CHOCOLATE familiar EN POLVO a la taza.
CODIGO	CONSULTAR
EAN 13	CONSULTAR
INGREDIENTES	Azúcar, cacao en polvo semidesgrasado, almidón de maíz, aromas. NO CONTIENE GLUTEN. SIN COLORANTES NI CONSERVANTES. SIN ESPESANTES NI AROMAS ARTIFICIALES.
MODO DE EMPLEO	Para obtener un delicioso chocolate a la taza, basta con añadir el contenido de un sobre a una taza de leche caliente y hacerlo hervir hasta lograr el espesor deseado. Puede prepararse en horno microondas.
RENDIMIENTO	Un sobre por taza de 150 c.c.
C. PREFERENTE	24 MESES
MARCO LEGAL	Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate. R.D. 1055/2003 de 1 de Agosto. Denominación 1.12 Cacao 30% mínimo. Para su consumo cocido.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	NO CONTIENE GLUTEN. NO CONTIENE FRUTOS SECOS. SIN PRODUCTOS OGM (EC 1829/2003 y 1830/2003)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco, seco y sin olores.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
ANÁLISIS MEDIO	Por 100 g.	Por sobre (31 g.)
ENERGÍA	348,48 Kcal.	108,03 Kcal.
H. DE CARBONO	74,91 g.	23,22 g.
De los cuales		
Azúcares	54,04 g.	17,06 g.
PROTEÍNAS	5,40 g.	1,67 g.
GRASAS	3,00 g.	0,93 g.
De las cuales		
Saturadas	1,68 g.	0,52 g.
Monoinsaturadas	1,12 g.	0,35 g.
Poliinsaturadas	0,08 g.	0,02 g.
COLESTEROL	0,0 mg.	0,0 mg.
FIBRA	8,30 g.	2,57 g.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO
Microorganismo
Recuento ENTEROBACTERIAS lactosa
Recuento aerobios mesofílicos
Investigación de salmonella spp
Recuento Escherichia coli
Recuento de mohos y levaduras

FABRICADO POR:
MAYKHEL, S.L.
R.S.I. 25.1225/M