

# 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.<br>NO CONTIENE GLUTEN.<br>SIN COLORANTES NI CONSERVANTES.<br>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.<br>R.D. 1055/2003 de 1 de Agosto.<br>Denominación 1.12<br>Cacao 30% mínimo.<br>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