

CHOCOLATES



FICHA TÉCNICA CHOCOLATE BLANCO A LA TAZA



CHOCOLATE BLANCO A LA TAZA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DENOMINACION	CHOCOLATE BLANCO EN POLVO a la taza.
CODIGO	CHBL-K001 / CHBL-S050 / CHBL -S008
EAN 13	8422073 021058 / 8422073 021065 / 8422073 021072
INGREDIENTES	Azúcar, chocolate blanco en polvo (100% chocolate conchado), almidón de maíz, aromas. NO CONTIENE GLUTEN. SIN COLORANTES NI CONSERVANTES. SIN ESPESANTES NI AROMAS ARTIFICIALES.
MODO DE EMPLEO	Para obtener un delicioso chocolate blanco a la taza, basta con añadir una cucharada (aprox. 30 g.) a una taza de leche caliente y hacerlo hervir hasta lograr el espesor deseado. Puede prepararse en horno microondas.
RENDIMIENTO	Cantidad para preparar una taza: 150 c.c. 30 g. (aprox.)
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. 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.

LOGISTICA

PRESENTACION	EMBALAJE	PESO	PALET	UDS. PALET
Bolsa 1 Kg.	Caja 12 Uds.	12 Kg.	50 Cajas	600 Uds.
Estuche 50 Sb.	Caja 8 Uds.	12,40 Kg.	32 Cajas	256 Uds.
Estuche 8 Sb.	Caja 20 Uds.	5 Kg.	50 Cajas	1.000 Uds.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
ANÁLISIS MEDIO	Por 100 g.	Por ración (31 g.)
ENERGÍA	402 Kcal.	125 Kcal.
H. DE CARBONO	91,46 g.	28,36 g.
De las cuales		
Azúcares	67,90 g.	21,05 g.
PROTEINAS	0,58 g.	0,18 g.
GRASAS	3,72 g.	1,15 g.
De las cuales		
Saturadas	2,23 g.	0,69 g.
Monosaturadas	1,22 g.	0,39 g.
Poliinsaturadas	0,11 g.	0,03 g.
COLESTEROL	0,0 mg.	0,0 mg.
FIBRA	0,04 g.	0,01 g.

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

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