

CHOCOLATES



FICHA TÉCNICA CACAO SOLUBLE AZUCARADO



**CACAO
SOLUBLE
AZUCARADO
1 KG.**

**CACAO
SOLUBLE
AZUCARADO
SOBRES**



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DENOMINACION	CACAO en polvo AZUCARADO.
CODIGO	CAAZ-K001 / CAAZ-SO50 / CAAZ-SO08
EAN 13	8422073 010052 / 8422073 110011 / 8422073 110028
INGREDIENTES	Azúcar, cacao en polvo semidesgrasado, emulgente (lecitina), aromas. NO CONTIENE GLUTEN. SIN COLORANTES NI CONSERVANTES. SIN ESPESANTES NI AROMAS ARTIFICIALES.
MODO DE EMPLEO	Para obtener un delicioso cacao azucarado, basta con añadir una cucharada (aprox. 20 g.) a una taza de leche caliente o fría y remover hasta su disolución. Puede prepararse con batidora eléctrica.
RENDIMIENTO	Cantidad para preparar una taza: 150 c.c. 20 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. Denominación 1.5 Cacao 25% mínimo.
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.	8 Kg.	24 Cajas	192 Uds.
Estuche 8 Sb.	Caja 20 Uds.	3,2 Kg.	50 Cajas	1.000 Uds.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
ANÁLISIS MEDIO	Por 100 g.	Por ración (20 g.)
ENERGÍA	357,10 Kcal.	71,42 Kcal.
H. DE CARBONO	77,96 g.	15,59 g.
De los cuales		
Azúcares	74,10 g.	14,82 g.
PROTEINAS	5,15 g.	1,03 g.
GRASAS	2,74 g.	0,55 g.
De las cuales		
Saturadas	1,62 g.	0,32 g.
Monoinsaturadas	0,89 g.	0,18 g.
Poliinsaturadas	0,08 g.	0,01 g.
COLESTEROL	0,0 mg.	0,0 mg.
FIBRA	7,98 g.	1,59 g.

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

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