



FICHAS TECNICAS PRODUCTO
BATIDO DE CACAO MOCCA
PET 200 ml

11 de Marzo 2019
Revisión: 07
Pág.: 1 / 3

1. Denominación de producto

Batido de cacao UHT con café.



2. Descripción

Producto alimenticio a base de leche, azúcar, café y otros ingredientes que le aportan unas características organolépticas de color, aroma y sabor determinados. Una vez realizada la mezcla de los ingredientes con leche, se somete a tratamiento UHT indirecto y se envasa de forma aséptica, conservándose a temperatura ambiente hasta su consumo.

3. Características Físico-Químicas

| Parámetro | Límite de Trabajo | Límites de aceptación |
|---------------------|-------------------|-----------------------|
| Materia grasa (m/m) | 1,4 -1,5% | 1,3 -1,6% |
| Densidad (g/ml) | 1,067 -1,069 | 1,065 -1,071 |
| pH | 6,50 - 7,00 | 6,40 -7,10 |
| Prueba alcohol | Negativo 70° | Negativo 70° |

4. Características Organolépticas

| | |
|--------------|--|
| Aspecto | Color característico, marrón oscuro |
| Consistencia | Un poco más denso que Cao original. |
| Olor | Característico a cacaolat con un toque a café |
| Sabor | Suave y característico a cacao con un toque a café |

5. Características Microbiológicas

| Parámetro | n | c | m | M |
|---|---|---|-------------------|---|
| Listeria monocytogenes | 5 | 0 | Ausencia / 25 ml* | |
| Prueba esterilidad tras incubar 15 días / 30°C ó 7 días / 55°C: ≤ 100 ufc /ml | | | | |
| Prueba estabilidad (control pH): negativa | | | | |


* Antes de que haya dejado el control inmediato de la empresa

n = número de unidades de las que se compone la muestra.

m = valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si todas las unidades de que se compone la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M = valor límite del número de bacterias; el resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades de las que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

c = número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M; la muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades de que se compone tienen un número de bacterias menor o igual a m.


| | | |
|---|--|--|
|  | FICHAS TECNICAS PRODUCTO BATIDO DE CACAO MOCCA PET 200 ml | 11 de Marzo 2019 Revisión: 07 Pág.: 2 / 3 |
|---|--|--|

6. Envasado

En material apto para uso alimentario. Un formato:
1-Botella de PET transparente con sleeve, formato 200ml

| UNIDAD DE VENTA | UNIDAD DE VENTA (BULTO) | PALET |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Batido de cacao UHT 200 ml | Caja de 6 Packs x 4 botellas | 110 cajas (11 x 10 capas) |

7. Ficha de etiquetado

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denominación de venta | Batido de cacao UHT con café. |
| Lista de ingredientes | Ingredientes: Leche entera, leche desnatada, leche desnatada en polvo, suero lácteo en polvo, azúcar, preparado de café (azúcar, café soluble (0,5%), estabilizante [E-466], aroma), cacao desgrasado(1,5%), estabilizantes (E-339, E-407), emulgente (E-471), aromas y cafeína (27 mg/100ml). |
| Fecha límite de consumo | 240 días desde su fabricación. |
| FCP (parte trasera) y Lote | 2 dígitos para el día, 2 dígitos para el mes y 2 para el año. 2 dígitos para el año, 3 dígitos para el día juliano, SC y 1 dígito para la línea de producción. |
| Conservación | Una vez abierto, conservar en frío y consumir antes de 2-3 días. Agitar antes de abrir. |
| Contenido neto | 200 ml |
| Razón social/ Dirección | Grupo Cacaolat, S.L. - Avda. Francesc Macià, 225. Santa Coloma de Gramenet 08924 Barcelona |
| Marca de identificación |  |
| Otras menciones | Atención al consumidor: +34 934 864 857 info@cacaolat.com www.cacaolat.com Punto verde. Sin gluten. Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas. Producto Halal |



FICHAS TECNICAS PRODUCTO
BATIDO DE CACAO MOCCA
PET 200 ml

11 de Marzo 2019
Revisión: 07
Pág.: **3 / 3**

Etiquetado nutricional :

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL x 100 ml | |
|--|------------------|
| Valor energético | 79 kcal |
| | 334 kJ |
| Grasas de las cuales saturadas | 1,5 g 1,0 g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 13,3 g 12,8 g |
| Proteínas | 2,5 g |
| Sal | 0,1 g |

8. Alérgenos e Intolerancias

8.1 Composición

| | SI | NO |
|---|----------|----|
| LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) | X | |

8.2 Individuos

| | SI | NO |
|---------------------|----------|----|
| CELÍACOS | X | |
| HOMOLOGADO POR FACE | X | |
| FENILCETONÚRICOS | X | |

| | SI | NO |
|------------------------|----------|----------|
| VEGETARIANOS | | X |
| OVOLACTOVEGETARIANOS | X | |
| INTOLERANTES A LACTOSA | | X |

Firma

Sello

GRUPO CACAOLAT, S.L.
Avda. Francesc Macià, 233
08924 SANTA COLOMA DE GRAMENET
Tel. 933 262 000