

	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:	Fecha de emisión: 26/08/2021
Ref. 222	Preparado alimenticio de cacao	Vigencia a partir de Fecha Emisión

1. IDENTIFICACIÓN

Denominación de producto : Preparado alimenticio de cacao

Ingredientes :

Azúcar, cacao desgrasado en polvo, almidón de maíz, aroma natural vainilla.

GTIN 13 : 8410342002228

Presentación: CACAO POLVO 360 g

Envasado: Bolsa termo sellada de PET MATE/ PE B PAR (Apto para uso alimentario).

Embalaje: Caja de Cartón de 12 unidades

Paletización:

Cajas por capa:	8
Número de capas:	10
Cajas palet :	80

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad : Max 3,5%

Cacao : 25 % min.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por:	100g
Valor energético	1603 KJ /379 kcal
Grasas	3
Saturadas	2
Hidratos carbono	78
Azúcares	58
Polialcoholes	0
Fibra alimentaria	8
Proteínas	6
Sal	0,04

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Límite
Microrganismos Aerobios (ufc/g)	≤20.000
Mohos y levaduras (ufc/g)	≤200
Coliformes totales (ufc/g)	Ausencia en 1g
Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia en 1g
Salmonella (ufc/25g)	No detección en 25g

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA UTIL

Conservar en un lugar fresco y seco, alejada de los olores . Una vez abierto conservar el envase bien cerrado.

Temperatura óptima: 16°C-20°C

Vida útil 20 meses en su envase original .

6. DESTINO

Producto destinado a consumidor final. Para consumir cocido. Recomendado a partir de los 2 años.

7. USO PREVISTO / PREPARACIÓN

Vierta todo el contenido de la bolsa en un recipiente con leche fría (aprox. 2.5 L de leche). Remueva hasta su disolución. Poner en el fuego y llevar a ebullición, de 1 a 2 minutos sin dejar de remover, hasta llegar a la consistencia deseada. Rendimiento por bolsa: 10 - 12 tazas. Una vez preparado el producto, si no se consume en el momento, conservar en la nevera y consumir en 48 hrs.

	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO:	Fecha de emisión: 26/08/2021
Ref. 222	Preparado alimenticio de cacao	Vigencia a partir de Fecha Emisión

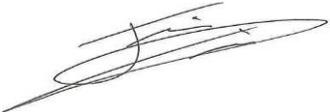
8. ALERGENOS

DECLARACIÓN DE PRESENCIA DE ALÉRGENOS			
Sustancia o productos que causan alergias o intolerancias (según Anexo II del Reglamento (UE) Nº1169/2011)	FORMA DE PRESENTACIÓN DEL ALÉRGENO		
	SI	NO	Trazas
<i>Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados</i>		X	
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>		X	
<i>Soja y productos a base de soja</i>		X	
<i>Huevos y productos a base de huevo</i>		X	
<i>Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfoncigos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados</i>		X	
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</i>		X	
<i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>		X	
<i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO₂ total</i>		X	
<i>Apio y productos derivados</i>		X	
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>		X	
<i>Mostaza y productos derivados</i>		X	
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>		X	
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>		X	
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>		X	

CHOCOLATES TORRAS, S.A.

Ctra. Girona a Banyoles, Km.15 - 17844 - Cornellà de Terri (Girona) Spain.
www.chocolatetorras.com Tel.: 972/581000 Fax: 972/580909

Depto. Calidad



Fdo.D.Tibau

Depto. Técnico



Fdo.C.Torrent