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

### 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

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

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Microorganismo</b>	<b>Límite</b>
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.

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


### 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>Cacahuets y productos a base de cacahuets</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 SO<sub>2</sub> 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