

DENOMINACIÓN PREPARADO ALIMENTICIO DE CACAO EN POLVO	REFERENCIAS: 13-36-37-61-63-64-65
--	--------------------------------------

DESCRIPCIÓN
Preparado alimenticio al cacao con azúcar y almidón de maíz. Se puede utilizar como batido instantáneo con leche tibia a su gusto o hirviéndolo con agua o leche.
Modo de empleo: (Chocolate a la taza): al empezar a calentarse el agua o leche se añaden 40 g de polvo por persona aproximadamente. Llevar a ebullición sin dejar de remover. Sacar del fuego y dejar reposar antes de servir. La cantidad de líquido (leche/agua) serán 4 veces el polvo utilizado. Población de destino: Toda población en general. Producto apto para celíacos.
Uso previsto del producto: Es un producto listo para consumo, una vez abierto se puede consumir hasta su fecha de caducidad.

INGREDIENTES
Azúcar, cacao desgrasado en polvo: 19 %, almidón de maíz, aroma natural de vainilla.
Elaborado a partir de ingredientes no modificados genéticamente. Producto sin gluten (< 20 ppm),

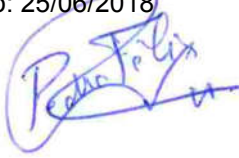
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Tamaño de Partícula	Máx. 75µ	Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g
Materia Grasa Total	Mín. 2 %	Enterobacterias totales	≤ 10 ufc/g
Cacao total	Mín. 19 %	Salmonella	Ausencia/25 g
Humedad	Máx. 4 %	Mohos y levaduras	≤ 300 ufc/g

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS EN 100 g			
Valor energético	1583 kJ / 374 kcal	de los cuales:	
Grasas	2.1 g	azúcares	64 g
de las cuales:		polialcoholes	0 g
saturadas:	1.3 g	almidón	17 g
monoinsaturadas:	0.7 g	Fibra alimentaria	6.4 g
poliinsaturadas:	0 g	Proteínas	5.1 g
Hidratos de carbono	80 g	Sal	0.02 g

PROPIEDADES SENSORIALES
Sabor / Color / olor: Típicos de cacao en polvo con azúcar, tonos a cacao.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE
Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Evitar cambios bruscos de temperatura. Temperatura óptima entre 10 y 22 °C. Humedad relativa inferior al 70 %.
Consumo preferente antes de 19 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASADO Y PALETIZADO
Ref. 13: Caja-expositor de 8 unidades de 1 kg. Europalet con 55 cajas.
Ref. 36-37: Caja expositor de 12 ó 8 unidades de 400 o 100 g. Europalet con 70 ó 56 cajas respectivamente.
Ref. 61: Caja con 4 expositores de 30 sobres de 35 g. Europalet.
Ref. 63: Caja-expositor de 21 unidades de 200 g. Europalet con 66 cajas.
Ref. 64: Caja de 2 unidades de 5 kg. Europalet.
Ref. 65: Caja-expositor de 12 unidades de 400 g. Europalet con 72 cajas.
Envases de polietileno o complejo polipropileno para uso alimentario.

Realizado/Revisado: 25/06/2018	Aprobado: 25/06/2018	
 Carlos De Lucas Nogueroles Técnico de calidad	 Pedro Félix López Vinaches Jefe Producción/Consejero	HERMANOS LÓPEZ LLORET, S.A. Colón, 187 Apdo.11 03570-VILLAJOSYOSA(Alicante) Telf.:965890778 Fax:965891028 calidad@chocolatesclavileno.com



LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentación técnica sanitaria para elaboración, circulación y comercio de preparados para regímenes dietéticos y/o especiales (RD 2685/76 y modificaciones).

Reglamento(UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento(UE) 1282/2011 de la comisión de 28 de noviembre de 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) n o 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE (+)/ NO CONTIENE (-)	COMENTARIO
Cereales que contengan gluten o derivados ¹	-	
Crustáceos o derivados	-	
Huevos o derivados	-	
Pescados o derivados	-	
Cacahuets o derivados	-	
Soja o derivados	-	
Leche o derivados (Incluida la lactosa)	-	
Frutos de cáscara o derivados ²	-	
Apio o derivados	-	
Mostaza o derivados	-	
Granos de sésamo o derivados	-	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos ³	-	
Altramuces y derivados	-	
Moluscos y derivados	-	

Notas:

1: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas

2: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados

3: En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresados como SO₂

Realizado/Revisado: 25/06/2018



Carlos De Lucas Noguerol
Técnico de calidad

Aprobado: 25/06/2018

Pedro Félix López Vinaches
Jefe Producción/Consejero

HERMANOS LÓPEZ LLORET, S.A.
Colón, 187 Apdo.11
03570-VILLAJAYOSA(Alicante)
Telf.:965890778 Fax:965891028
calidad@chocolatesclavileno.com