



Ref. LQ15



NO GLUTEN

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Preparado alimenticio en polvo a base de cacao

**INGREDIENTES**

Azúcar, cacao en polvo desgrasado (14.5%), **leche** desnatada en polvo, **lactosa**, **lactosuero**, aromas, sal, almidón de maíz, antiaglomerante: E-551

**PROCESO DE ELABORACIÓN**

Mezclado de ingredientes lácteos procediendo a someterlos a su granulación adecuada mediante la inyección de vapor y secado posterior en túnel continuo.

Tamizado y mezclado con resto de ingredientes procediendo a su homogeneizado en mezclador. El envasado se realiza en dosificador automático y empleando materiales de envasado de uso alimentario. El producto envasado es depositado en cajas y almacenado, quedando listo para expedición.

**ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS**

Producto en polvo soluble en agua de sabor suave, dulce y aroma intenso a cacao.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETRO	LÍMITE
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** % POR 100 GR. DE PRODUCTO

Valor energético	1640 kJ / 387 kcal
Grasas	2.5 g
de las cuales saturadas	1.6 g
Hidratos de carbono	83 g
de los cuales azúcares	54 g
Proteínas	8 g
Sal	0.6 g

**ALERGENOS**

Contiene leche y derivados

**OGM**

No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

**CADUCIDAD**

Consumir antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta. (1 año desde la fecha de fabricación)

**FORMATOS DE VENTA**

Bolsas herméticamente cerradas de material alimentario de 500g de contenido neto en cajas de 10 kg (medidas: alto 29,5 cm., ancho 31 cm. y largo 44 cm.). Otros formatos consultar.

**CONSERVACIÓN**

Almacenar en locales frescos y secos, siempre dentro de su envase original y lejos de cualquier zona con posibilidades de humedad. Los locales de almacenado estarán libres de insectos, roedores, aves, otros animales y sustancias tóxicas.

**USO ESPERADO DEL PRODUCTO**

El producto se ha diseñado para su uso mediante disolución en agua caliente, especialmente indicado en máquinas automáticas.

**ETIQUETADO**

En el envase se indicará: denominación del producto, identificación de la empresa, modo de empleo, peso neto, fecha de consumo preferente, relación de ingredientes, número de lote, marca de identificación.

**PALETIZADO:**

Palet europeo (medidas: alto 192 cm., ancho 80 cm. y largo 120 cm.).

**CONTROL DE CALIDAD.**

LAQTIA, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas, procesos productivos y productos finales.

**AUTORIZACIÓN SANITARIA**

La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número 25.01867/TO