



Ref. LQ12



SIN GLUTEN

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado alimenticio en polvo a base de cacao.

## INGREDIENTES

Azúcar, **lactosa**, **lactosuero**, cacao en polvo desgrasado (15%), **leche en polvo**, pasta de cacao, almidón de maíz, antiaglomerante:E-551

## PROCESO DE ELABORACIÓN

Mezclado de sólidos lácteos y leche en polvo, 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 de acero inoxidable, de cierre hermético, donde son mezclados mediante volteo automático, alcanzándose la adecuada homogeneización del producto. El producto final se transporta por sistema automático hasta el paso por el tamiz y el envasado. 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	LIMITE
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL % POR 100 GR. DE PRODUCTO

Valor energético	1727 kJ / 408 kcal
Grasas	6 g
de las cuales saturadas	3.8 g
Hidratos de carbono	80 g
de los cuales azúcares	61 g
Proteínas	8.5 g
Sal	0.5 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