



PREPARADO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

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, 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.

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 1000 g de contenido neto en cajas de 10 kg. Medidas: alto 23,6 cm, ancho 25,5 cm. y largo 39 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 140 cm., ancho 80 cm. y largo 120 cm.) de 45 cajas (450 kg)

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**

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LIMITE
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence 25 g
Listeria monocytogenes	Absence 25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

% POR 100 GR. DE PRODUCTO

Valor energético	1640 kJ / 387 kcal
Grasas de las cuales saturadas	2,5 g / 1,6 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	83 g / 54 g
Proteínas	8 g
Sal	0,6 g



Sin gluten

www.laqtia.com

☎ (+34) 925 772 330

✉ comercial@laqtia.com

📍 P. I. Valdoli, Nave 1, Parcela 20-21 · 45500 Torrijos, Toledo · España