

1. **DESCRIPCIÓN:** Preparado alimenticio en polvo a base de cacao.
2. **INGREDIENTES:** Azúcar, cacao en polvo desgrasado (15%), **leche** desnatada en polvo, **lactosuero**, **lactosa**, almidón de maíz, sal, anti-aglomerante: dióxido de silicio.
3. **PROCESO DE ELABORACIÓN:** Mezclado de ingredientes procediendo a someterlos a su granulación adecuada mediante la inyección de vapor y secado posterior en túnel. El envasado se realiza en dosificador automático y se emplean materiales de envasado de uso alimentario.
4. **ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS:** Granulo fino y uniforme con ausencia de impurezas; color y olor típico del cacao con sabor dulce, suave.
5. **ALÉRGENOS:**

ALÉRGENOS	PRESENCIA	TRAZAS
Cereales con gluten y derivados	--	--
Crustáceos y productos a base de crustáceos	--	--
Huevos y productos a base de huevos	--	--
Pescado y productos a base de pescado	--	--
Cacahuets y productos a base de cacahuets	--	--
Soja y productos a base de soja	--	--
Leche y sus derivados	SI	--
Frutos de cáscara y derivados	--	--
Apio y productos derivados	--	--
Mostaza y productos derivados	--	--
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	--	--
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración >10mg/kg (SO2)	--	--
Altramuz y productos derivados	--	--
Moluscos y productos a base de moluscos.	--	--

6. **OGM:** No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según el reglamento CEE 1829/2003.
7. **IRRADIACION:** Alimento no irradiado.
8. **CONSUMO PREFERENTE:** Consumir preferentemente antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta. 18-19 meses desde la fecha de fabricación.
9. **LEGISLACIÓN APLICABLE:**
 - Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
10. **FORMATOS DE ENVASADO:** Bolsas constituidas por una película de polipropileno laminado con poliéster metalizado y PELD transparente.
6. **CONSERVACIÓN:** almacenar en lugares 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. Se debe transportar a temperatura ambiente en vehículo alimentario, evitando fuentes de contaminación.

- 11. USO ESPERADO DEL PRODUCTO:** Disolución en agua caliente, especialmente indicado para máquinas automáticas, pudiendo ser utilizado por consumidor final a razón de 20-22g de producto por cada 100ml de agua.

12. INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Palet	Peso bolsa (kg)	Unidades por caja	Peso por caja (kg)	Cajas por palet	Peso por palet (Kg)
Europeo	1 kg	10	10 kg	72	720 kg
*En contenedor de 40'HC → 810kg por palet					
Americano	1kg	10	10 kg	90	900 kg
*En contenedor de 40'HC → 1000 kg por palet					

- 13. CONTROL DE CALIDAD:** Laqtia S.L. dispone de un sistema APPCC implantado que implican controles desde las materias primas, procesos de producción y productos finales. Laqtia S.L está certificada en IFS

- 14. AUTORIZACIÓN SANITARIA:** La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número 25.01867/TO.

15. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	LÍMITE
Salmonella	No detectado/25g
Listeria monocytogenes	No detectado/25g

16. INFORMACION NUTRICIONAL:

	en 100g
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
Proteína	8 g
Sal	0,6 g

Elaborado por:	Aprobado por:
Carmen Mármol Octubre 2023	Alfonso López Octubre 2023