



CARMEN CAMEL

Ref.O30CC Esp: 130-01

- DESCRIPCIÓN:** Preparado alimenticio en polvo a base de leche, cacao y café soluble.
- INGREDIENTES:** azúcar, jarabe de glucosa, grasa vegetal (coco), **leche** desnatada en polvo, **lactosa**, cacao en polvo desgrasado (3%), café soluble natural (2%), aromas, emulsionante: goma guar (E-412), sal y antiaglomerante: Dióxido de silicio.
- PROCESO DE ELABORACIÓN:** Mezclado de ingredientes y 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:** Polvo fino y uniforme con ausencia de impurezas; color marrón, con olor y sabor típico a caramelo.
- 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 (SO ₂)	--	--
Altramuz y productos derivados	--	--
Moluscos y productos a base de moluscos.	--	--

- OGM:** No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según el reglamento CEE 1829/2003.
- IRRADIACION:** Alimento no irradiado
- CONSUMO PREFERENTE:** Consumir antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta. 18-19 meses desde la fecha de fabricación.
- 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
- FORMATOS DE ENVASADO:** Bolsas constituidas por una película de polipropileno laminado con poliéster metalizado y PELD transparente.



- 11. 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.
- 12. 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.
- 13. INFORMACIÓN LOGÍSTICA: A consultar.**

Palet	Peso bolsa (kg)	Unidades por caja	Peso por caja (kg)	Cajas por pale	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					

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

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



CARMEN CAMEL

Ref.O30CC Esp: 130-01

17. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	en 100g
Valor energético	1661 kJ/ 392 kcal
Grasas	4,1 g
de los cuales saturadas	3,7 g
Hidratos de carbono	81,5 g
de los cuales azúcares	55,8 g
Proteína	6,1 g
Sal	1,2 g

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