

| PRODUCTO                                                                                                                                | REF.     | PASTA                  | FORMATO /<br>CONTENIDO NETO                                                         | CÓDIGO EAN    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| PREPARADO ALIMENTICIO DE<br>CHOCOLATE CAOFLOR                                                                                           | 23       | 20                     | 900 g                                                                               | 8410083000231 |
| DESCRIPCIÓN                                                                                                                             |          |                        |  |               |
| Producto obtenido a partir de cacao en polvo, azúcar y almidón de maíz.                                                                 |          |                        |                                                                                     |               |
| LISTA DE INGREDIENTES                                                                                                                   |          |                        |                                                                                     |               |
| Azúcar, cacao en polvo desgrasado, almidón de maíz, espesante (goma guar) y aroma (vainillina).                                         |          |                        |                                                                                     |               |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS                                                                                                          |          |                        |                                                                                     |               |
| Color: Marrón claro típico<br>Olor y sabor: Típico del cacao. Dulce, ligeramente avainillado.<br>Ausencia de olores y sabores extraños. |          |                        |                                                                                     |               |
| CRITERIOS FISICOQUÍMICOS (Pasta)                                                                                                        |          |                        |                                                                                     |               |
| Humedad                                                                                                                                 |          | <3.5                   |                                                                                     |               |
| PH                                                                                                                                      |          | 6.0 ± 0.5              |                                                                                     |               |
| Cacao mínimo                                                                                                                            |          | 20%                    |                                                                                     |               |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g                                                                                                       |          |                        |                                                                                     |               |
| Valor energético                                                                                                                        |          | 374,4 Kcal / 1564,8 KJ |                                                                                     |               |
| Grasas                                                                                                                                  |          | 2,4 g                  |                                                                                     |               |
| De las cuales:<br>Ácidos Grasos Saturados                                                                                               |          | 1,5 g                  |                                                                                     |               |
| Hidratos de Carbono                                                                                                                     |          | 81,8 g                 |                                                                                     |               |
| De los cuales:<br>Azúcares                                                                                                              |          | 68,4 g                 |                                                                                     |               |
| Proteínas                                                                                                                               |          | 4,9 g                  |                                                                                     |               |
| Sal                                                                                                                                     |          | 0,03 g                 |                                                                                     |               |
| Fibra                                                                                                                                   |          | 3,1 g                  |                                                                                     |               |
| CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS                                                                                                               |          |                        |                                                                                     |               |
| Aerobios mesófilos                                                                                                                      | <50000   | Ufc                    | 1g                                                                                  |               |
| S. Aureus                                                                                                                               | Ausencia | Ufc                    | 0.1g                                                                                |               |
| Coliformes                                                                                                                              | Ausencia | Ufc                    | 0.01g                                                                               |               |
| E. Coli                                                                                                                                 | Ausencia | Ufc                    | 1g                                                                                  |               |
| Salmonella-Sigella                                                                                                                      | Ausencia | Ufc                    | 30g                                                                                 |               |
| Mohos y Levaduras                                                                                                                       | <300     | Ufc                    | 1g                                                                                  |               |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE                                                                                                             |          |                        |                                                                                     |               |
| 48 meses desde la fecha de fabricación: indicado con mes y año                                                                          |          |                        |                                                                                     |               |
| LOTE-TRAZABILIDAD                                                                                                                       |          |                        |                                                                                     |               |
| Código de fabricación: indicado como MM-YYYY / L- SS                                                                                    |          |                        |                                                                                     |               |

Elaborado por:

Responsable de Calidad:

Fecha : 05/03/2015

Aprobado por:



**CONDICIONES DE PRESENTACIÓN**

|                                                                                                 |                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>230</b>                                                                                      | <b>231</b>                                                                                                                           |
| Caja: 4 unidades de 900 g<br>Palet: 84 cajas (7x12) (336 unidades, 303 kg netos, 343 kg brutos) | Bandeja: 3 unidades de 900 g<br>Caja: 5 bandejas (15 unidades)<br>Palet: 24 cajas (6x4) (360 unidades = 324 kg netos, 361 kg brutos) |

**CONDICIONES CONSERVACIÓN**

Almacenar en lugar fresco (18-20° C), seco y exento de olores

**IDENTIFICACIÓN DE USUARIOS Y GRUPOS DE RIESGO**

No contiene materias primas ni componentes, así como no existe la posibilidad de contaminación cruzada con Organismos Genéticamente Modificados (GMO) y de ingredientes Alérgenos contenidos en el Anexo III bis de la Directiva 2003/89/CE y sus exclusiones Directiva 2005/26/CE y modificaciones 2007/68/CE, de acuerdo a la información proporcionada por nuestros proveedores y por las características de nuestros procesos, sólo puede contener trazas de frutos secos: almendras.

**MODO DE EMPLEO**

**PARA HACER UN CHOCOLATE A LA TAZA**

1. Calentar una taza (250 ml.) de leche a fuego lento.
2. Adicionar dos cucharadas de Caoflor (50 gr.)
3. Dejar cocer durante 10-15 min. Removiendo hasta que espese la mezcla y servir.

**PARA HACER LECHE CON CHOCOLATE**

1. Caliente un vaso de leche a fuego o en microondas.
2. Añada una o dos cucharadas de Caoflor (según su gusto) y agite.
3. Listo para beber.

**PARA HACER UNA BEBIDA REFRESCANTE**

1. Añada una o dos cucharadas de Caoflor a un vaso de leche fría (según su gusto) y agite.
2. Listo para beber.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CHOCOLATE EN POLVO CAOFLOR**

Declaración de acuerdo con directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE.

| Alérgeno / Allergen                                                                                                          | SI | NO | ? | Tipo/ Which kind |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|------------------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados <sup>1)</sup> :                                                          |    | X  |   |                  |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos:                                                                                 |    | X  |   |                  |
| Huevos y productos a base de huevos:                                                                                         |    | X  |   |                  |
| Pescado y productos a base de pescado:                                                                                       |    | X  |   |                  |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets:                                                                                   |    | X  |   |                  |
| Soja y productos a base de soja:                                                                                             |    | X  |   |                  |
| Leche de vaca y productos derivados:                                                                                         |    | X  |   |                  |
| Frutos de cáscara y productos derivados <sup>2)</sup> :                                                                      |    |    | X | Almendras        |
| Apio y productos derivados:                                                                                                  |    | X  |   |                  |
| Mostaza y productos derivados:                                                                                               |    | X  |   |                  |
| Sésamo y productos a base de sésamo:                                                                                         |    | X  |   |                  |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración ≥ 10mg/Kg ó 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> :                      |    | X  |   |                  |
| Altramuces y productos derivados:                                                                                            |    | X  |   |                  |
| Moluscos y productos a base de moluscos:                                                                                     |    | X  |   |                  |
| 1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas.                                                      |    |    |   |                  |
| 2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia. |    |    |   |                  |

(SI) Presente en la formulación / (NO) No contiene / (?) Contaminación cruzada.

Elaborado por:

Responsable de Calidad:

Fecha : 05/03/2015

Aprobado por:

