

	<h1>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA COMERCIAL</h1>	Código Artículo:
		3257
		Fecha Edición:
		08/08/2014
	AYALA CACAO AZUCAR.(C/ 6) 900	Edición nº:
		0

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO:

Preparado alimenticio en polvo soluble al cacao para desayunos y meriendas.

INGREDIENTES:Azúcar, cacao desgrasado en polvo, harina de **trigo**, extracto de malta de **cebada**, emulgente : lecitina de **soja** , y aromas. Cacao Mínimo: 23%. **Puede contener trazas de leche.****CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Color:	Marrón Característico
Olor:	Cacao característico
Sabor:	Cacao y cereal característico
Volumen aparente:	Muestra tipo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

	Valor medio/ Intervalo	Laboratorio	Método
Humedad:	Max. 3%	I y E	ITG-CAL/25
PH:	5,7 ± 0,5	I y E	ITG-CAL/18
Contenido graso:	2 a 3%	I y E	ITG-CAL/26
Granulometría:	Max. 150 µ	I y E	ITG-CAL/21

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Valor Medio/ Intervalo	Laboratorio	Método
Mohos y Levaduras:	Max. 100 /gr	I y E	ITG-CAL/56
E. Coli:	Ausencia/gr	I y E	ITG-CAL/55
Coliformes:	Máx. 3/gr	I y E	ITG-CAL/55
Staphylococcus Aureus:	Ausencia/ 10 g	I y E	ITG-CAL/58
Totales Aerobios y Mesofilos:	Máx. 10.000/gr	I y E	ITG-CAL/53
Salmonella	Ausencia/ 25 g	I y E	ITG-CAL/60

INFORMACION NUTRICIONAL

	Valores medios por 100 g	Valores medio por ración	%* por Ración	*Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/ 2 000 kcal).
Valores energéticos kJ	1612	322	4	8400
Valor energético kcal	381	76		2000
Grasas	3	0,6	1	70
de las cuales saturadas	1,9	0,4	2	20
Hidratos de carbono	78	15,6	6	260
de los cuales azúcares	66	13,2	15	90
Fibra alimentaria	8	1,6		
Proteínas	6,5	1,3	3	50
Sal	0,05	0,01	0,2	6

Ración de :

20

g

	<h1>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA COMERCIAL</h1>	Código Artículo:
		3257
AYALA CACAO AZUCAR.(C/ 6) 900		Fecha Edición:
		08/08/2014
		Edición nº:
		0

Equivalente a:	2 ó 3 cucharadas de producto
Nº de raciones envase:	45
PESO NETO PRODUCTO Y ENVASE:	Bote de polipropileno provisto de tapa roscada y opérculo de complejo celulosa -aluminio de calidad y peso neto 900 g. Embalaje en bandeja de cartón ondulado de 6 unidades con retráctil. Cumplimiento Norma General para el Control de Contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.
Leyenda Peso:	Peso neto: 900 g 
FABRICADO POR :	IBERCACAO S.A. PARA HNOS . AYALA SOUSA, SLU CRTA. SEVILLA-UTRERA A - 376 KM 20,3 41710 UTRERA (SEVILLA)
LEYENDA FABRICADO (MARCA BLANCA):	
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN:	Conservar en lugar fresco, seco y carente de olores. Temperatura óptima de conservación : 18-20 ° C
CONTIENE OGM:	NO
CONTIENE ALÉRGENOS:	Contiene gluten y soja. Puede contener trazas de leche.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:	Debe considerarse el efecto de apelmazamiento que pueden provocar sobre el producto a una temperatura prolongada superior a 30 ° C. Los almacenes y medios de transporte deber estar limpios, exentos de olores y carentes de todo tipo de infestación.
MODO DE PREPARACIÓN:	Ponga dos o tres cucharadas de Cacao soluble en un vaso o taza. Añada un poco de leche caliente o fría y remueva hasta su disolución. Añada después la leche necesaria para completar el vaso o taza.
CONSUMO PREFERENTE:	El consumo preferente en su envase original, y adecuadas condiciones de conservación es de 36 meses a partir de su fecha de elaboración.
USO ESPERADO	Producto para adiconar a la leche en desayunos, meriendas o similar. Mezclar 2 ó 3 cucharaditas de postre colmadas de preparado de cacao (aprox 25 g) en un vaso o taza. Añadir un poco de leche caliente o fría. Remover hasta su disolución. Completar la adición de leche en el vaso o taza.
CONSUMIDOR FINAL	El producto puede ser consumido por todo tipo de población carente de riesgos, desde población infantil capaz de ingerir alimentos sólidos a ancianos, siempre que no presenten alergias o intolerancias al producto.
REGISTRO SANITARIO DE INDUSTRIA	26.01100/TO
CODIGO ESTADÍSTICO ARANCELARIO	1806.90.70.