CHOCOLATE MAYKHEL CLASICO A LA TAZA

CHOCOLATE CLASICO A LA TAZA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DENOMINACION	CHOCOLATE familiar EN POLVO a la taza.
CODIGO	CHCL-K001
EAN 13	8422073 010014
INGREDIENTES	Azúcar, cacao en polvo semidesgrasado, almidón de maíz, aromas. NO CONTIENE GLUTEN. SIN COLORANTES NI CONSERVANTES. SIN ESPESANTES NI AROMAS ARTIFICIALES.
MODO DE EMPLEO	Para obtener un delicioso chocolate a la taza, basta con añadir una cucharada (aprox. 30 g.) a una taza de leche caliente y hacerlo hervir hasta lograr el espesor deseado. Puede prepararse en horno microondas.
RENDIMIENTO	Cantidad para preparar una taza: 150 c.c. ..... 30 g. (aprox.)
C. PREFERENTE	24 MESES
MARCO LEGAL	Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate. R.D. 1055/2003 de 1 de Agosto. Denominación **1.12** **Cacao 30% mínimo.** **Para su consumo cocido.**
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	NO CONTIENE GLUTEN. NO CONTIENE FRUTOS SECOS. SIN PRODUCTOS OGM (EC 1829/2003 y 1830/2003)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco, seco y sin olores.

LOGISTICA

PRESENTACION	EMBALAJE	PESO	PALET	UDS. PALET
Bolsa 1 Kg.	Caja 12 Uds.	12 Kg.	50 Cajas	600 Uds.
Bolsa 5 Kg.	Caja 5 Uds.	25 Kg.	24 Cajas	120 Uds.
Estuche 250 g.	Caja 20 Uds.	5 Kg.	50 Cajas	1.000 Uds.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ANÁLISIS MEDIO	Por 100 g.	Por ración (31 g.)
ENERGÍA	348,48 Kcal.	108, 03 Kcal.
H. DE CARBONO	74,91 g.	23,22 g.
De los cuales		
Azúcares	54,04 g.	17,06 g.
PROTEINAS	5,40 g.	1,67 g.
GRASAS	3,00 g.	0,93 g.
De las cuales		
Saturadas	1,68 g.	0,52 g.
Monoinsaturadas	1,12 g.	0,35 g.
Poliinsaturadas	0,08 g.	0,02 g.
COLESTEROL	0,0 mg.	0,0 mg.
FIBRA	8,30 g.	2,57 g.

ANÁLISIS MICROBIOLOGICO

Microorganismo
Recuento ENTEROBACTERIAS lactosa
Recuento aerobios mesofilos
Investigacion de salmonella spp
Recuento Escherichia coli
Recuento de mohos y levaduras

FABRICADO POR:
MAYKHEL, S.L.
R.S.I. 25.1225/M

MAYKHEL, S.L. C/ Vereda de los Barros, 32. Pol. Ind. Ventorro del Cano. 28925 Alcorcon (MADRID)
Tel: 916 333 555 Fax: 91 632 15 28 www.maykhel.es chocolates@maykhel.es