

CHOCOLATE EXPRESS

FICHA TECNICA CACAO AZUCARADO SOLUBLE "BUENCAO"



Registro sanitario: 25.00021/C

Nombre del producto: Cacao azucarado soluble (BUENCAO). A diferencia de otros productos existentes en el mercado, la denominación reglamentaria del BUENCAO es "cacao azucarado" al tener que llevar como mínimo un 25% de cacao (este producto lleva más del 33%). Por el contrario, el resto de solubles denominan a sus productos como "preparados alimenticios", debiendo de llevar como mínimo un 20% de cacao

Origen: España

Ingredientes: Azúcar y cacao en polvo desgrasado (10/12%).

Condiciones de almacenamiento: Mantener en lugar fresco y seco.

Condiciones de utilización: Se recomienda verter en leche caliente una cucharada sopera por cada vaso de 125 mililitros.

Tipos de envase: Bote de 800, bote de 400 gramos, caja de 3 kilos y sobres de 20 gramos.

Características organolépticas

.- Color / Olor / Sabor: Típico-Ausencia de colores anómalos / Característico / Característico

Condiciones del envase: Envase íntegro

Alérgenos: No contiene gluten (< 3,1 ppm) / No contiene lactosa / No contiene colesterol (< 1miligramo/100 gramos)

Información nutricional por cada 100 gramos de producto

.- Valor energético / Proteínas: 382,8 kcal. / 6,4 gramos

.- Grasas / De las cuales saturadas / Humedad: 3,8 gramos / 2,37 gramos / 1,5 gramos

.- Hidratos de carbono / Azúcares totales / Sal: 86,2 gramos / 52,1 gramos / 0,2 gramos

.- Cenizas / Gluten / Colesterol / Lactosa: 2,1 gramos / < 3,0 ppm / < 0,2 miligramos / < 10 miligramos

Formato 800 gramos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 12 / 25 / 300

Formato 400 gramos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 15 / 36 / 540

Formato 3 kilos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 5 / 30 / 150

Formato 20 gramos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 480 / 30 / 14.400