FICHA TÉCNICA

XocoCrep, S.L.
C/Sala Boadella, 11
08211 Castellar del Vallès (BARCELONA)
Tel: +34 93 7158044
C.I.F. B61963435
R.G.S.A: 25.04467
e-mail: xococrep@xococrep.com
Web: www.xococrep.com

Fecha edición 14/01/2016

CHOCOLATE A LA TAZA VARIEDAD NARANJA Y CANELA

Presentación, envase y embalaje

Presentación:	**Caja de 8 displays de 15 sobres**				
Envase	*Sobre*	**Material**	*Recubrimiento de aluminio y polipropileno*	**Peso**	*30 g*
Embalaje	*Caja de 15 sobres*	**Material**	*Cartón*	**Peso**	*450 g*
Embalaje	*Caja de 8 displays*	**Material**	*Cartón Ondulado*	**Peso**	*3,6 kg*
Palé	*Palé con 88 cajas*	**Material**	*Madera*	**Peso**	*316,8 kg*

Descripción del producto: Preparado en polvo soluble para bebida de chocolate con sabor a chocolate y canela.
Chocolate a la taza sin Gluten y sin azúcares refinados. Apto para celíacos.

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes:

Azúcar moreno de caña, cacao 22/24, almidón de maíz, aromas, sal, harina de avellanas, antiaglomerante: E341 (iii)

Alérgenos: Ausencia del alérgeno gluten en los ingredientes que componen el producto, pero pueden estar presentes de contaminación cruzada (<20 ppm) que puede ser certificada con el análisis por lote.

El producto no contiene ingredientes que a partir de OGM ni derivados de estos.

Información nutricional

Valores medios por 100g de producto

Hidratos de Carbono	*72,3 g*
De los cuáles, azúcares	*54,4 g*
Grasas	*5,3 g*
De los cuáles Saturadas	*3,2 g*
Proteínas	*4,6 g*
Sal	*Min 1 g*
Fibra alimentaria	*2,4 g*
Valor Energético	368,1 Kcal/ 1554,7 KJ

Análisis Microbiológico

Contenido microbiológico total	<30.000 ufc/g
Levaduras y Hongos	< 200 ufc/g

FICHA TÉCNICA

XocoCrep, S.L.
C/Sala Boadella, 11
08211 Castellar del Vallès (BARCELONA)
Tel: +34 93 7158044
C.I.F. B61963435
R.G.S.A: 25.04467
e-mail: xococrep@xococrep.com
Web: www.xococrep.com

Modo de empleo

Instrucciones de uso	*Mezclar los 30 g de chocolate en polvo que contiene el sobre con 120 ml de leche. Llevar a ebullición a fuego medio, mezclar con movimientos circulares y servir.*

Características organolépticas

Características organolépticas	**Sabor**	*Típico chocolate fundido al gusto de naranja y canela.*
	Olor	*Típico de chocolate con naranja y canela.*
	Color	*Marrón.*
	Aspecto	*Polvo fino.*

Requisitos de conservación y vida útil

Condiciones almacenaje	***Temperatura:*** *Conservar el producto en un lugar fresco alejado de fuentes de calor.* *Proteger de la humedad.* ***Luz:*** *Almacenar en un lugar resguardado de la luz* *Mantener en lugar fresco y seco alejado de olores*
Condiciones de distribución	*Transporte a temperatura ambiente.* *Evitar la exposición directa al sol.* *No se requieren condiciones especiales; el vehículo debe ser adecuado para el transporte de alimentos y las condiciones higiénicas apropiadas.*
Periodo de conservación	*En el envase original, en un sobre cerrado, almacenado en un lugar fresco y oscuro, tiene una vida útil de 36 meses a partir de la fecha de fabricación.*

Este producto no contiene:

- Gluten
- Grasas hidrogenadas
- OGM

Producto Apto para dieta libre de gluten y dieta vegetariana.