

- DESCRIPTION :** Préparation alimentaire en poudre à base de cacao.
- INGRÉDIENTS :** Sucre, **lactosérum**, poudre de cacao dégraissé (16%), **lait** écrémé en poudre, arômes, sel, antiagglomérant : E-551.
- PROCÉDÉ DE PRÉPARATION:** Les ingrédients sont mélangés, puis soumis à une granulation appropriée par injection de vapeur et à un séchage ultérieur dans un tunnel. L'emballage est effectué dans une machine de dosage automatique et des matériaux d'emballage de qualité alimentaire sont utilisés.
- SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES:** Granulés fins et uniformes, sans impuretés; couleur et odeur typiques du cacao, goût doux et sucré.

5. ALLERGÈNES:

ALLERGÈNES	PRÉSENCE	TRACES
Céréales avec gluten et dérivés du gluten	--	--
Crustacés et produits à base de crustacés	--	--
Oeufs et ovoproduits	--	--
Poisson et produits à base de poisson	--	--
Arachides et produits à base d'arachides	--	--
Soja et produits à base de soja	--	--
Lait et produits laitiers	SI	--
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	--	--
Céleri et produits à base de céleri	--	--
Moutarde et produits dérivés	--	--
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	--	--
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg (SO2)	--	--
Lupin et produits à base de lupin	--	--
Mollusques et produits à base de mollusques.	--	--

- OGM :** ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ni d'additifs ou d'ingrédients dérivés d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003.
- IRRADIATION :** Denrées alimentaires non irradiées.
- CONSOMMATION PRÉFÉRÉE :** A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage ou l'étiquette. 18-19 mois à partir de la date de fabrication.
- LÉGISLATION APPLICABLE :**
 - Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- FORMATS D'EMBALLAGE :** Sacs constitués d'un film de polypropylène laminé avec du polyester métallisé et du PELD transparent.
- STOCKAGE :** Stocker dans des endroits frais et secs, toujours dans l'emballage d'origine et à l'écart de toute zone susceptible d'être humide. Les zones de stockage doivent être exemptes d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux, d'autres animaux et de substances toxiques. Il doit être transporté à température ambiante dans un véhicule alimentaire, en évitant les sources de contamination.

12. UTILISATION PRÉVUE DU PRODUIT: Dissolution dans l'eau chaude, particulièrement adaptée aux machines automatiques, et utilisable par le consommateur final à raison de 20-22g de produit pour 100ml d'eau.

13. INFORMATIONS LOGISTIQUES:

Palette	Poids du sac (kg)	Unités par boîte	Poids par boîte (kg)	Boîtes par palette	Poids par palette (Kg)
Européen	1 kg	10	10 kg	72	720 kg
* En conteneur 40'HC → 810kg par palette					
Américain	1kg	10	10 kg	90	900 kg
*En conteneur 40'HC → 1000 kg par palette					

14. CONTRÔLE DE LA QUALITÉ : Laqtia S.L. a mis en place un système HACCP qui implique des contrôles des matières premières, des processus de production et des produits finaux. Laqtia S.L. est certifiée IFS.

15. AUTORISATION SANITAIRE : L'entreprise est inscrite au registre sanitaire général des denrées alimentaires sous le numéro 25.01867/TO.

16. SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES:

PARAMÈTRE	LIMITE
Salmonella	Non détecté /25g
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g

17. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES :

	en 100g
Valeur énergétique	1500 KJ/354 Kcal
Matières grasses	2,1 g
dont saturées	1,2 g
Glucides	72 g
dont sucres	69 g
Protéines	8,7 g
Sel	1,9 g

Préparé par:	Approuvé par:
Carmen Mármol Septembre 2024	Alfonso López Septembre 2024