



FICHAS TECNICAS PRODUCTO  
BATIDO DE CACAO UHT PET  
200 ml CACAOLAT

25 de Abril 2018  
Revisión: 06  
Pág.: 1 / 3

## 1. Denominación de producto

Batido de cacao UHT.



## 2. Descripción

Producto alimenticio a base de leche, azúcar y otros ingredientes que le aportan unas características organolépticas de color, aroma y sabor determinados. Una vez realizada la mezcla de los ingredientes con leche, se somete a tratamiento UHT indirecto y se envasa de forma aséptica, conservándose a temperatura ambiente hasta su consumo.

## 3. Características Físico-Químicas

Parámetro	Límite de Trabajo	Límites de aceptación
Materia grasa (m/m)	1,5 -1,6%	1,4 -1,7%
Densidad (g/ml)	1,065 -1,070	1,055 -1,080
pH	6,50 - 7,00	6,40 -7,10
Prueba alcohol	Negativo 80°	Negativo 78°

## 4. Características Organolépticas

- Color Uniforme marrón, característico del cacao
- Sabor Característico, típico a cacao
- Olor Característico, típico a cacao

## 5. Características Microbiológicas

Parámetro	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia / 25 ml*	
Prueba esterilidad tras incubar 15 días / 30°C ó 7 días / 55°C: ≤ 100 ufc /ml				
Prueba estabilidad (control pH): negativa				

\* Antes de que haya dejado el control inmediato de la empresa

n = número de unidades de las que se compone la muestra.

m = valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si todas las unidades de que se compone la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M = valor límite del número de bacterias; el resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades de las que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.



**FICHAS TECNICAS PRODUCTO**  
**BATIDO DE CACAO UHT PET**  
**200 ml CACAOLAT**

25 de Abril 2018

Revisión: 06

Pág.: **2 / 3**

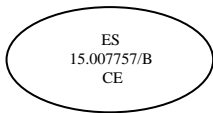
c = número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M; la muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades de que se compone tienen un número de bacterias menor o igual a m.

## 6. Envasado

En material apto para uso alimentario: Botella de PET transparente con sleeve, formato 200 ml.

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE VENTA (BULTO)	PALET
Batido de cacao UHT 200 m l.	Pack 6 x 4 sixpack ( bandeja + film)	110 packs (11 x 10 capas)

## 7. Ficha de etiquetado

<b>Denominación de venta</b>	Batido de cacao UHT.
<b>Lista de ingredientes</b>	Leche entera, leche desnatada en polvo, leche desnatada, suero lácteo en polvo, azúcar, cacao desgrasado (1,5 %), estabilizantes (E-339, E-407), emulgente (E-471) y aromas.
<b>Fecha límite de consumo FCP (parte trasera) y Lote</b>	240 días desde su fabricación. 2 dígitos para el día, 2 dígitos para el mes y 2 para el año. 2 dígitos para el año, 3 dígitos para el día juliano, SC y 1 dígito para la línea de producción.
<b>Conservación</b>	Una vez abierto, conservar en frío y consumir antes de 2-3 días. Agitar antes de abrir.
<b>Contenido neto</b>	200 ml
<b>Razón social/ Dirección</b>	Grupo Cacaolat , S.L. - Avda. Francesc Macià, 225. Santa Coloma de Gramenet 08924 Barcelona
<b>Marca de identificación</b>	
<b>Otras menciones</b>	Atención al consumidor: 902274054 www.cacaolat.com Punto verde. Sin gluten. Con ingredientes naturales

### Etiquetado nutricional :

INFORMACIÓN NUTRICIONAL x 100 ml	
Valor energético	80 kcal
	333 kJ
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	1,5 g 1,0 g



**FICHAS TECNICAS PRODUCTO**  
**BATIDO DE CACAO UHT PET**  
**200 ml CACAOLAT**

25 de Abril 2018

Revisión: 06

Pág.: **3 / 3**

Hidratos de carbono de los cuales azúcares	12,9 g 12,7 g
Proteínas	2,7 g
Sal	0,12 g

## 8. Alérgenos e Intolerancias

### 8.1 Composición

	SI	NO
<b>LECHE Y SUS DERIVADOS</b> (INCLUIDA LA LACTOSA)	<b>X</b>	

### 8.2 Individuos

	SI	NO
CELÍACOS	<b>X</b>	
HOMOLOGADO POR FACE	<b>X</b>	
FENILCETONÚRICOS	<b>X</b>	

	SI	NO
VEGETARIANOS		<b>X</b>
OVOLACTOVEGETARIANOS	<b>X</b>	
INTOLERANTES A LACTOSA		<b>X</b>

Firma

Sello

**GRUPO CACAOLAT, S.L.**  
Avda. Francesc Macià, 233  
08924 SANTA COLOMA DE GRAMENET  
Tel. 933 262 000