

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>	Fecha: 2024-05-14 Pág. 1 of 4
	Batido de Chocolate ColaCao en vidrio	

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**Batido de Chocolate ColaCao en vidrio** Los BATIDOS DE LECHE ESTERILIZADOS COLACAO en botella de vidrio son sometidos a un proceso de homogeneización, seguido de calentamiento en flujo continuo a alta temperatura por un corto tiempo (UHT), llenado en botellas de vidrio y seguido de un tratamiento en aséptico. Son productos que conservan sus propiedades sin frío durante toda su vida comercial..

**Fabricado por:** CACOLAC en sus instalaciones de Z.I. La Riviere, rue Gustave Eiffel 33850 Léognan

**Número de registro de la industria alimentaria:** FR 33-238-003 CE

**Fabricado para:** CALIDAD PASCUAL S.A.U.; Carretera de Palencia s/n; 09400- ARANDA DE DUERO (Burgos); ESPAÑA

**Denominación Legal** Batido de Chocolate esterilizado

## INGREDIENTES E INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Leche** parcialmente desnatada, Azúcar, Agua, Cacao desgrasado, Almidón, Aromas, Sales minerales (fosfato bicálcico y sulfato de zinc), Estabilizantes (E-339, E-471, E-407) y Sal.

Información Nutricional	por 100 g		
	Cantidad por 100 g		% VRN (*)
Energía	282	kJ	3
	67	kcal	
Grasas	1	g	2
De las cuales son grasas saturadas	0.7	g	4
Carbohidratos	11	g	4
De los cuales son azúcares	11	g	12
Proteínas	3.3	g	6
Sal	0.2	g	3
Zinc	1.1	mg	11
Calcio	120	mg	15
Fósforo	100	mg	14

VRN (\*): Valor Referencia del Nutriente

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>	Fecha: 2024-05-14 Pág. 1 of 4
	Batido de Chocolate ColaCao en vidrio	

## PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetros	Valor	Unidad
pH	6,55 - 6,75	
Densidad	1,0585 - 1,0605	g/l

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Producto comercialmente estéril:

No debe contener microorganismos viables ni esporas que puedan proliferar en el producto mantenido a temperatura ambiente o tras 15 días a 30°C.

## PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetros	Valor
Aspecto	Ni impurezas ni cuerpos extraños
Color	Marrón
Olor	Típico al chocolate
Sabor	Típico al cacao

## DECLARACIONES ADICIONALES

- Presencia de **SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS** conforme al Anexo II del RE 1169/2011:

Contiene gluten	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescados y derivados	NO
Cacahuetes	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y derivados (incluida lactosa)	<b>SÍ</b>
Frutos de cáscara (frutos secos)	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Sésamo	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Contiene ADITIVOS en cumplimiento de la normativa de los reglamentos de la U.E.

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>	Fecha: 2024-05-14 Pág. 2 of 4
	Batido de Chocolate ColaCao en vidrio	

Libre de OGM's (Organismos Genéticamente Modificados) en cumplimiento de la normativa vigente en la U.E.

Este producto NO HA SIDO IRRADIADO.

---

## VIDA COMERCIAL

Desde el día de fabricación (Vida útil): 194 días.

Una vez abierto, conservar el envase en nevera y consumir en el mismo día de apertura

---

## IDENTIFICACIÓN DEL LOTEADO

**Botella de 200 ml:** Fechado con tinta negra en la corona. Tamaño mínimo de carácter: 1,2 mm.

BB + Hora (hh:mm) + "L + día calendario de producción + último dígito del año"

Ejemplo: 12/03/17

16:12 L1437

### Agrupación:

Según el artículo 8, apartado 7, del Reglamento 1169/2011: "Los operadores de empresas alimentarias garantizarán que las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letras a) f) g) h) aparezcan en el embalaje exterior en el que se presenten los alimentos envasados. para su comercialización":

- Nombre de la comida
- La fecha de consumo preferente
- Condiciones especiales de almacenamiento y/o condiciones de uso
- El nombre o razón social y dirección del operador comercial.

### Palets:

El número de lote se incluirá en la etiqueta del pallet según:

L + día calendario de producción + último dígito del número del año"

---

## PRESENTACIÓN COMERCIAL

### FORMATO BANDEJA 24 BOTELLINES DE VIDRIO (CHOCOLATE)

**Envase:** frasco de vidrio transparente que contiene 195 ml, cerrado con corona metálica.

**Agrupación:** Bandeja de cartón con 24 botellas de vidrio, retractiladas en plástico transparente.

**Palets:** 2016 botellas: 84 bandejas (12 bandeja/capa x 7 capas) enfardadas con film estirable. Cada palet dispone de una etiqueta identificativa.

---

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>	Fecha: 2024-05-14
	Batido de Chocolate ColaCao en vidrio	Pág. 3 of 4

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO

No se necesitan precauciones especiales de conservación ni transporte. Sin embargo, temperaturas de conservación superiores a 50°C o de congelación, deterioran organolépticamente el producto.

No apilar los palets directamente uno sobre otro, ni colocar otras cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

Uso esperado o inadecuado: El habitual para cualquier tipo de alimento de larga duración; aunque no se requiere frío para su conservación. No congelar.

Vida secundaria: "Una vez abierto, conservar el envase cerrado en nevera y consumir antes de 3 días".

Grupos poblacionales de riesgo: En general, es un producto de gran consumo, válido para cualquier tipo de público, de cualquier edad (salvo para aquellos con posibles alergias o intolerancias a alguno de sus componentes).

De acuerdo con la legislación vigente en materia de etiquetado, el etiquetado de los envases proporciona toda la información nutritiva, de composición y conservación, así como cualquier alegación relacionada con un grupo particular de consumidores.

---

### EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, ESTE PRODUCTO CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE EUROPEA Y ESPAÑOLA

Todos los ingredientes utilizados, en las dosis mencionadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Están disponibles fichas técnicas de todos los ingredientes incluyendo sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes como metales pesados, micotoxinas, OGM y pesticidas. Además, todos los materiales de envasado en contacto con los alimentos están certificados como aptos para uso alimentario.



Calidad Pascual, S.A.U.  
CIF A-09-006172  
Carretera de Palencia, s/n  
09400 Aranda de Duero.  
Burgos. España.