



FITXES TÈCNIQUES PRODUCTE
BATUT DE CACAU UHT PET
200 ml CACAOLAT

27 Novembre 2018

Revisió: 06

Pàg.: 1 / 3

1. Denominació de producte

Batut de cacau UHT.



2. Descripció

Productes alimentaris a base de llet, sucre i altres ingredients que li aporten unes característiques organolèptiques de color, aroma i sabor determinats. Una vegada realitzada la barreja dels ingredients amb llet, es pasteuritza, es sotmet a tractament UHT indirecte i s'envasa de forma asèptica, conservant-se a temperatura ambient fins el seu consum.

3. Característiques Física-Químiques

Paràmetre	Límit de Treball	Límits d'acceptació
Matèria grassa (m/m)	1,4 -1,5%	1,3 -1,6%
Densitat (g/ml)	1,065 -1,070	1,055 -1,080
pH	6,50 - 7,00	6,40 -7,10
Proba alcohol	Negativo 80°	Negativo 78°

4. Característiques Organolèptiques

- Color Uniforme marró, característic del cacau
- Sabor Característic, típic a cacau
- Olor Característic, típic a caca

5. Característiques Microbiològiques

Paràmetre	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Absència / 25 ml*	
Proba esterilitat després d' incubar 15dies/30°C ó 7 dies/55°C: ≤ 100 ufc /ml				
Proba estabilitat (control pH): negativa				

* Abans de que hagi deixat el control immediat de la empresa

n = número d'unitats de les que es compon la mostra.



FITXES TÈCNIQUES PRODUCTE
BATUT DE CACAU UHT PET
200 ml CACAOLAT

27 Novembre 2018

Revisió: 06

Pàg.: 2 / 3

m = valor umbral del número de bactèries; el resultat es considera satisfactori si totes las unitats de que es compon la mostra tenen un número de bactèries igual o menor que m.

M = valor límit del número de bactèries; el resultat es considerarà no satisfactori si una o varies unitats de les que componen la mostra tenen un número de bactèries igual o major que M.

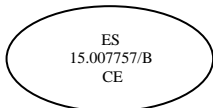
c = número d'unitats de la mostra del qual el número de bactèries podrà situar-se entre m y M; la mostra seguirà considerant-se acceptable si les demés unitats de que es compon tenen un número de bactèries menor o igual a m.

6. Envasat

En material apte per a us alimentar: Ampolla de PET transparent amb sleeve, format 200 ml.

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE VENTA	PALET
Batut de cacau UHT 200 m l.	Pack 6 x 4 sixpack (safata + film)	110 packs (11 x 10 capes)

7. Fitxa d'etiquetat

Denominació de venda	Batut de cacau UHT.
Lista de ingredients	Llet sencera, llet desnatada en pols, llet desnatada, sèrum làctic en pols, sucre, cacau desgreixat (1,5 %), estabilitzants (E-339, E-407), emulgent (E-471) i aromes.
Data límit de consum	240 dies des de la seva fabricació.
DCP (part posterior) i Lot	2 dígits pel dia, 2 dígits pel mes i 2 per a l'any. 2 dígits per a l'any, 3 dígits pel dia julià, SC i 1 dígit per la línia de producció.
Conservació	Una vegada obert, conservar en fred i consumir abans de 2-3 dies. Agitar abans d'obrir.
Contingut net	200 ml
Raó social/ Direcció	Grupo Cacaolat , S.L. - Avda. Francesc Macià, 225. Santa Coloma de Gramenet 08924 Barcelona
Marca d'identificació	
Altres mencions	Atenció al consumidor: +34 934 864 857 info@cacaolat.com www.cacaolat.com Punt verd. Sense gluten.

Etiquetat nutricional :

INFORMACIÓ NUTRICIONAL x 100 ml	
Valor energètic	80 kcal
	333 kJ
Greixos dels quals saturats	1,5 g 1,0 g



FITXES TÈCNIQUES PRODUCTE
BATUT DE CACAU UHT PET
200 ml CACAOLAT

27 Novembre 2018

Revisió: 06

Pàg.: **3 / 3**

Hidrats de carboni	12,9 g
Dels quals sucre	12,7 g
Proteïnes	2,7 g
Sal	0,12 g

8. Al·lèrgens e Intoleràncies

8.1 Composició

	SI	NO
LLET i ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	X	

8.2 Individus

	SI	NO
CELÍACS	X	
HOMOLOGAT PER FACE	X	
FENILCETONÚRICS	X	

	SI	NO
VEGETARIANS		X
OVOLACTOVEGETARIANS	X	
INTOLERANTS A LACTOSA		X

Firma

Segell

GRUPO CACAOLAT, S.L.
Avda. Francesc Macià, 233
08824 SANTA COLOMA DE GRAMENET
Tel. 933 262 000