

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

DOCUMENTO Nº: LS495-FT0001 V1.0

Fecha: 04 / 03 / 2013



ilstant

Desde 1981
Antonio Font

preparados solubles para el vending

Preparado de

cacao soluble

en polvo

CACAO 14%

ilstant

Desde 1981
Antonio Font

preparados solubles para el vending

Preparado de **cacao soluble** en polvo

1. Información del Fabricante :

Nombre: Productos ILSTANT, SLU
Dirección: ; ÈÈÈ ©>¶¶ÚC/ ýq\$ ã¶Ú=¶¶- Orièx
08r á³ ýG¹J5 Çý=fil . 31ýÈ
Teléfono: 34.93.260.20.97
Fax: 34.93.260.20.98
E-mail: ilstant@ilstant.com

2. Centro de Producción :

Dirección: Planta Avinyó
.....; ÈÈÈ ©>¶¶ÚfiãAdjutori Roma 35
.....08279 Avinyó

3. Sistema de Calidad :

Las instalaciones de Productos ILSTANT,SLU cumplen la normativa APPCC y las normas de Buena práctica de fabricación (GMP) y sus productos son analizados por Laboratorios Echevarne.

4. Origen :

Los cacaos empleados para la fabricación de este producto son de las mejores procedencias de África y/o Sudamérica.

5. Proceso de Producción :

La producción se realiza en proceso inocuo multifase, constando de Proceso de Dosificación, Proceso de mezcla, Proceso de instantaneización/ aglomerado, Proceso de secado, Proceso de clasificación por criba multiestacionaria, ÀzÝQ¶¶nvenvasado y encajado.

6. Información para el almacenado :

Transporte: Este producto no está catalogado como peligroso
Almacenado: No depositar, almacenar o transportar junto a materiales peligrosos.
Precaución al manipular después de abierto el precinto de garantía.
Evitar la humedad.

7. Etiquetado :

Cada unidad contiene el Nombre de la empresa, Dirección, Nombre del Producto, Lote y Fecha de Consumo preferente.

ilstant

Desde 1981
Antonio Ferré

preparados solubles para el vending

Preparado de **cacao soluble** en polvo

8. Descripción del Producto :

Es un producto instantáneo a base de leche en polvo desnatada, pensado para ser sometido a un intenso efecto mecánico de agitación para su mezcla en agua fría o caliente, con el resultado de una bebida cremosa y con un sabor aromático de cacao.

9. Ingredientes / Información Nutricional :

Azúcar, Suero de leche en polvo, Cacao desgrasado en polvo, Leche en polvo desnatada, (Fosfato Tricálcico E-341), aromas y sal.

Valor energético: 371,4 / Kcal Proteínas: 9.08 / Hidratos: 79,1 / Grasas: 2.1 / Minerales: 1,6/ Fibra 11,29

10. Envase y Embalaje :

El producto se encuentra envasado en cuanto a:

Envase Primario:

Descripción: Bolsa de plástico PET 12 + PE 80 IMPRESO POR TRANSPARENCIA
Dimensiones: (X) 310 mm. x (Y) 130 mm.
Sistema de Cierre: Termosellado con mordaza a presión y calor constante.
Peso Neto: 100 G

Envase Secundario:

Descripción: Caja de cartón SQ6 + K7
Dimensiones: (X) 293 mm. x (Y) 295 mm. x (Z) 110 mm.
Peso Neto: 10 Kg
0,1 kg. Tara
10,1 kg. Bruto

Sistema de Cierre: Precinto autoadhesivo personalizado como garantía de inviolabilidad.

Envase Terciario:

Descripción: Palet de madera con 4 entradas, 2 libres a suelo.
Dimensiones: (X) 1.200 mm. x (Y) 800 mm. x (Z) 150 mm.

Embalado Unitario:

Descripción: 10 unidades por Palet en 2 capas de 8 cajas.
Dimensiones: (X) 1.300 mm. x (Y) 800 mm. x (Z) 1.650 mm.
Peso Neto: 100 Kg.
100 kg. Bruto

Sistema de Cierre: Enfardado automático con Film 23 Micras personalizado como garantía de inviolabilidad.

Documentos envío: Copia de Albarán de entrega por palet en el interior del Film.

FIFO: La política de la empresa es practicar FIFO (Primera Entrada, Primera Salida) y no podemos garantizar menos de 3 Lotes por envío.

ilstant

Desde 1981
Antonio Font

preparados solubles para el vending

Preparado de **cacao soluble** en polvo

11. Identificación de peligros :

La identificación de los peligros para los seres humanos y su entorno:

Producto alimentario. No es un producto peligroso.

Signos y riesgos específicos:

Tanto en seco como en presencia de agua puede provocar superficies deslizantes.

Recomendaciones:

Recoger los derrames para evitar riesgos de caída y su posterior solidificación. Es un producto higroscópico. Al contacto con la piel y el sudor disuelve y forma una capa que puede evitar la transpiración e irritar.

12. Primeros Auxilios :

Contacto con la piel:

Lavar con agua.

Contacto con los ojos:

Lavar con agua abundante.

Ingestión:

Ningún riesgo de ingestión.

Inhalación:

Inhalar aire fresco y beber agua

13. En caso de Fuego :

Medidas especiales contra el fuego:

Agua, Espuma y polvo son adecuados

Riesgo especial / Explosión :

El producto puede quemarse en presencia de las llamas y continuar su combustión cuando las llamas han desaparecido.
El humo característico es el de un producto orgánico.

14. Eliminación :

Destrucción del producto:

Reciclar si es posible . Destruir en centros especializados de acuerdo a la legislación vigente.

Tratamiento de envases y embalajes vacíos:

Eliminar en centros especializados de acuerdo a la legislación vigente o con recogida adecuada de residuos.

Preparado de **cacao soluble** en polvo

15. Información para el transporte :

No es peligroso su transporte aéreo, terrestre o marítimo.
Se recomienda sujetar los palets para evitar su volcado.
Proteger de la lluvia y humedad.

16. Declaración de Alérgenos :

Cereales con Glúten	NO	Frutos secos	NO
Crustáceos	NO	Apio	NO
Huevos	NO	Mostaza	NO
Pescado	NO	Sésamo	NO
Cacahuets	NO	Sulfitos	NO
Soja	NO	Moluscos	NO
Leche y Lactosa	SI	Altramuz	NO

17. Microbiología :

Aerobios en placa	< 50.000 col/G
Coliformes	Ausencia en 0,01 G
Escherichia Coli	Ausencia en 30 G
Staphilococos ADNasa	Ausencia en 0,1 G
Levadura y Moho	< 300/gr

18. Prompter Dosificaciones :

PRODUCTO	CHOCOLATE															
RATIO PORCENTUAL	18,5															
CANTIDAD AGUA	Cent. Cub. (c.c.)	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95
CANTIDAD PRODUCTO	Gramos	4,7	5,6	6,6	7,5	8,4	9,4	10,3	11,3	12,2	13,1	14,1	15,0	15,9	16,9	17,8
	Cent. Cub. (c.c.)	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150				
	Gramos	18,8	19,7	20,4	21,3	22,2	23,1	24,1	25,0	25,9	26,1	27,0				

F.C.I. 18,8

F.C.I. 18