



Comercializado por:  
**S. COOP. ANDALUZA INICIATIVAS DE ECONOMÍA  
ALTERNATIVA Y SOLIDARIA**  
Calle Carpio (El) Parc. 55 - Políg. Industrial Dehesa de Cebrían  
14420 - Villafranca de Córdoba (Córdoba)

## FICHA TÉCNICA

### Cacao instantáneo 50% cacao con panela BIO

**Marca:** GEPA

- Código de barra: 8436007106926
- Referencia: 95950297

**Ingredientes:** Cacao puro de agricultura ecológica (50%), panela azúcar de caña integral (50%). Cacao mín : 50%. 100% ingredientes ecológicos y de comercio

- 100% Ingredientes ecológicos y de Comercio

**Origen/ Organización:** GEPA

**Peso neto en kg :** 0,39

**Peso verificado:**

**BIO:** Sí / **ID BIO:**

#### **Sellos:**

SPP:	No
FLO:	No
WFTO:	No
CAAE:	Sí
Hoja EU:	No

#### **Alérgenos:**

**Trazas:** Puede contener trazas de GLUTEN

**Vegan:** Sí

**Gluten:** No

**Sin aceite de palma:** No

**Sin lactosa:** Sí

**Cafeína:** No

## FICHA TÉCNICA

### INFORMACIÓN ADICIONAL DEL PRODUCTO:

- Información nutricional

	100 gramos
Valor energético	1552 Kj / 366 Kcal
Grasas	2,7 g
De las cuáles grasas saturadas	1,7 g
Hidratos de carbono	72 g
De los cuáles azúcares	55,2 g
Fibra	2,2 g
Proteínas	12,4 g
Sal	0,01 g

Vidal útil producto: 20 meses

Posición caducidad: Parte trasera del envase

Condiciones de conservación: Se debe mantener en un lugar fresco (5-25°C) , seco (humedad máx. 70%) y limpio

Tipo de envase: Bolsa plástico

Materiales:

Peso embalaje:

Importador: Bioles / IDEAS. Elaborador

Condiciones de transporte: Transportar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa.

Clasificación del producto: Cacao en polvo

Familia: 2 / Subfamilia: 2,1

Grupo productor: COOPROAGRO

Descripción del procesado:

Modo de empleo: Mezclar el cacao con leche caliente o fría, ajustando la cantidad según el gusto personal. Remover hasta que esté bien incorporado.

# FICHA TÉCNICA

## - Información logística

					Medidas (mm)		
	EAN	Nº uds	Nº capas por palet	Peso bruto (g)	Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007106926			400	200	380	800
CAJA	18436007106923	6		2440	200	190	360
PALLET							

## - Criterios físicos químicos y microbiológicos

### Características microbiológicas:

OGM:	
Pesticidas:	Ausencia
Salmonela:	
Moho UFCg:	
Levaduras de UFCg:	
Ocratoxina A (ppb):	
Benzopirenos (HAP):	
Aflatoxinas B1 (ppb):	
Aflatoxinas totales (ppb):	
Humedad:	
Metales pesados Pb-As-Cd (µgkg):	
Flora aeróbica mesófila UFCg:	
EColi UFCg:	
DON (µgkg):	
Enterobacterias de la UFCg:	
Clostridium perfringens UFCg:	
Bacillus cereus UFCg:	
Coliformes totales UFCg:	
Peróxido en la fracción lipídica:	
Código arancelario:	
PH:	
Brix:	