

Denominacion

Mix de coco y semillas con chocolate - Alimento a base de coco en escamas, semillas de zapallo, chocolate, semillas de girasol y chia, en trozos

Marca

Natural Candy ®

Presentacion de la unidad de Venta

Doypack de 100 g con cierre hermetico

Ingredientes

Coco en escamas, almibar, semillas de zapallo, chocolate, semillas de girasol, semillas de chia.

Composicion cuali-cuantitativa porcentual en orden decreciente

Coco en escamas	31,96%
Almibar (50% agua / 50% azucar blanca)	22,36%
Semillas de zapallo	15,97%
Baño de reposteria semiamargo	12,14%
Semillas de girasol	11,18%
Semillas de chia	6,39%
	100,00%

Informacion nutricional

Información Nutricional	Porción: 20 g (4 cucharadas de te) - Porciones por envase: 5		
		Por porción	% VD (*)
Energia	99 kcal / 416 kJ	5	
Carbohidratos	5,4 g	2	
- Azucares	3,6 g	-	
Proteínas	2,1 g	3	
Grasas totales	7,9 g	14	
- Saturadas	4,3 g	19	
- Trans	0,0 g	-	
- Monoinsaturadas	1,0 g	-	
- Poliinsaturadas	1,1 g	-	
Colesterol	0,2 mg	-	
Fibra	1,8 g	7	
Sodio	2,0 mg	1	
Calcio	12 mg	1	
Magnesio	26 mg	10	

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Registros y codigos

RNE	02-034159
Direccion	Guatemala 5648, CABA
mail	naturalcandybites@gmail.com
RNPA	2021-03958002
EAN 13	0732535898721
Posicion Arancelaria	1806.90.00.910B

Caracteristicas sensoriales

Color:	Amarillo tostado con vetas marron chocolate
Sabor:	Caracteristico, dulce y a coco; levemente a chocolate
Textura:	Crujiente, no dura, ni blanda

Caracteristicas quimicas y fisicas

Parametro	Valor	Metodologia	CoA
Humedad (%):	< 10%	AOAC 32.1.03	√

Características biológicas

Parametro	Valor	Metodologia	CoA
Recuento de enterobacterias (UFC/g)	Menor a 10^4 UFC/g	ISO 21528-2:2004 ICMSF	
Recuento de E. Coli (NMP/g)	Menor a 3	BAM-FDA:2002 (método 1)	
Recuento de Staph aureus coagulasa +	Menor a 10^3 UFC/g	ISO 6888-1:1999	
Investigacion de Salmonella	Ausencia / 25g	ISO 6579:2002	
Investigacion de Listeria Monocytogenes	Ausencia / 25g	BAM-FDA:2011	
Recuento de presuntos B. Cereus (UFC/g)	Menor a 10^3 UFC/g	ISO 7932:2004	
Recuento de HyL (UFC/g)	Menor a 10^4 UFC/g	ISO 21527-1:2008	

Alergenos

	Contiene		Puede contener		Procedencia
	Si	No	Si	No	
TACC		No		No	
Crustaceos y derivados		No		No	
Huevos y derivados		No		No	
Pescados y derivados		No		No	
Mani y derivados		No		No	
Soja y derivados		No		No	
Leche y derivados		No	Si		Chocolate
Frutos secos y derivados		No		No	
SO ₂ y sulfitos (*)	Si			No	Chocolate

(*) se deberan declarar en el rotulo si estan presentes en concentraciones iguales o mayores a 10ppm

Vida util y condiciones de almacenamiento previstas

Vida Util	12 meses
Modo de conservacion:	Conservar en lugar fresco y seco. Evite conservar en la heladera para que no pierda sabor

Embalaje

Doypack	Alto	22,0 cm
Interior de BOPP metalizado	Dimensiones Ancho	13,7 cm
Exterior de BOPP mate impreso	Base	6,0 cm

Palletizado

Presentacion del bulto	Envase Secundario	Caja de cartón corrugado
	DUN 14	10732535898728
	Unidades por caja	20
	Dimensiones Alto	23,3 cm
	Dimensiones Ancho	39,0 cm
Palletizado	Prof	33,2 cm
	Peso de la caja	7,05 kg
	Bultos por pallet	54 unidades
	Cajas por hilada	9 unidades
	Hiladas por pallet	6 unidades
	Alto total con pallet	154,80 cm
	Peso total del pallet	405,70 kg
Tipo de pallet	ARLOG 120x100 cm	

Etiquetado e instrucciones de uso y manipulacion

Cada unidad cuenta con toda la informacion legal impresa y ademas la fecha de vencimiento y el lote
El producto esta listo para el consumo

Mercado al que esta dirigido

Este producto está destinado para al público en general como snack, como colacion, en el desayuno y en general en cualquier ocasion, en bares, cafés, estaciones de servicio, almacenes, super e hipermercados etc.

Metodo de distribucion

Para cargas palletizadas, se coloca un separador de carton corrugado entre CAJA y el pallet. Cada pallet se encuentra recubierto con film stretch e identificado con el producto, fecha de vencimiento, lote/s de producto y cantidad de cajas. El transporte se realiza en condiciones higiénico - sanitarias, según CAA, encontrándose el mismo libre de olores y materias extrañas y cualquier otro agente que pueda perjudicar la inocuidad y calidad del producto.

Normas y regulaciones vigentes

El producto responde a las regulaciones establecidas por:

- Art. 917 - Semillas
- Art. 924 - Coco
- Art. 787 bis - Baño de reposteria semiamargo
- Art. 154 bis - transporte
- Art. 156 tris - Tabla I Especificaciones microbiologicas
- Art. 235 séptimo - rotulacion
- Res. GMC N° 12/11, Cap III, CAA (contaminantes inorgánicos).
- Res. Mercosur GMC N° 003/92 (envases).

Certificaciones

Rabinato Taham Kosher - Mordejai Bobek



