



CACAO EN POLVO 0% AZÚCARES

Producto

Denominación legal:	Cacao en polvo.
Marca:	Haas.
Usos:	Producto para uso en repostería.
Vida útil:	24 meses.
Presentación:	Envase de 200 g
Habilitación:	I.M. Reg. S.R.A. N° 665/251 I.C. N° G/10-11-16-20-21-39-76/2054-251 M.S.P. N°: 404

Datos del Elaborador

Razón social de la empresa:	Edanrey S.A.
Dirección:	Ruta 8 km 44,100 – Canelones – Uruguay.
Teléfono:	598 4390 37 11
E-mail:	info@chocolateshaas.com.uy

Ingredientes

Cacao en polvo.

Características Organolépticas

Color	Marrón.
Aroma	Característico, sin aromas extraños.
Sabor	Característico, sin sabores extraños.

Declaraciones de Inocuidad
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas o derivados)	0	Frutos de cáscara	0
Crustáceos y productos a base de crustáceos	0	Apio y productos derivados	0
Huevos y derivados	0	Mostaza y productos derivados	0
Pescado y productos a base de pescados	0	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	0
Cacahuets y productos a base de cacahuets	0	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	0
Soja y productos a base de soja	0	Altramuces y productos a base de altramuces	0
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	0	Moluscos y productos a base de moluscos	0

No contiene (0).

Contiene (1)

Puede contener trazas (*).

DECLARACIÓN NO OMG

El producto es elaborado con materias primas no OMG.
Cumple con lo establecido en el Decreto Municipal N° 34.901

Información Nutricional

Porción de 20g.	CANTIDAD POR PORCIÓN	% V.D.*
Valor energético	38 kcal / 166 kJ	6
Carbohidratos (g) de los cuales:	3	5
Azúcares (g)	0	**
Polialcoholes (g)	0	**
Lactosa (g)	0	**
Polisacáridos (g)	3	**
Proteínas (g)	2	3
Grasas totales (g) de las cuales:	2	4
Grasas saturadas (g)	1,4	6
Fibra alimentaria (g)	6	23
Sodio (mg)	16	1

No contiene cantidades significativas de grasas trans.

* Valores Diarios de Referencia con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. ** Valores diarios no establecidos.

Puede tener efecto laxante.

LIBRE DE GLUTEN.

**Características Físico Químicas**

Lípidos totales	Máx. 12 %
Humedad	Máx. 5 %

Características Microbiológicas

Aerobios mesófilos totales	Máximo 10000 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g

*Según plan de muestreo***Contaminantes**

Aflatoxinas totales B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	< 10 ppb
Ocratoxina A	< 10 ppb

*Según plan de muestreo***Aditivos**

No contiene aditivos.

Materiales de Envasamiento - Insumos**EMPAQUE PRIMARIO**

Material	Composición	Contenido neto
Bolsa	Polipropileno biorientado natural + PEBD	200 g

EMPAQUE SECUNDARIO

Tipo	Composición	Contenido
Estuche	Cartulina	1 un. de 200 g

EMPAQUE TERCIARIO

Caja	Cartón de 470 g/m ²	11 estuches
------	--------------------------------	-------------

Condiciones de Almacenamiento y Manipulación

Almacenar el producto al abrigo de la luz, en lugar fresco, seco y ventilado; exento de plagas y lejos de productos que exhale aromas, tales como productos químicos y fragancias.

Mantener a temperatura ambiente.

El transporte debe ser realizado en camión cerrado, limpio y aislado térmicamente.

