

General / General

REFERENCIA / REFERENCE CODE	4072
NOMBRE / PRODUCT	Cappuccino Avellana/ Cappuccino Hazelnut
DESCRIPCIÓN / TYPE OF PRODUCT	Bebida soluble sabor cappuccino avellana para máquinas de vending/Soluble drink for preparing hazelnut cappuccino, suitable for vending machines

INGREDIENTES / COMPOSITION

Azúcar, **sólidos lácteos**, blanqueante (jarabe de glucosa, grasa vegetal hidrogenada, estabilizante (E-340), **proteínas lácteas**, antiaglomerante (E-551), emulsificante (E-471), colorante Betacaroteno (E-160a)), café soluble (3.6%), **leche desnatada**, cacao desgrasado en polvo (2,3%), antiaglomerante (E-341), aroma y sal. Sugar, **whhey powder**, creamer (glucose syrup, hydrogenated vegetable fat, stabilizer (E-340), **milk protein**, anticaking agent (E-551), emulsifier (E-471), colorants beta-caroten (E-160a)), soluble coffee 3.6%, **skimmed milk powder**, fat reduced cocoa powder 2,3%, anti-caking agent (E-341), aroma and salt.

Características organolépticas / Organoleptic properties

ASPECTO (BEBIDA) / LIQUID - APPEARANCE	Líquido no transparente, non-transparent liquid
COLOR (BEBIDA) / LIQUID - COLOR	Marrón claro/ light brown
OLOR, SABOR (BEBIDA) / LIQUID - FLAVOUR, TASTE	Dulce, con sabor a café con avellana /sweet, with coffee-hazelnut taste
ASPECTO (PRODUCTO)/ POWDER-APPEARANCE	Mezcla seca de componentes sin partículas extrañas / bulk mixture of components, without foreign matters , strew
COLOR (PRODUCTO)/POWDER-COLOUR	Marrón claro /light brown
OLOR (PRODUCTO)/POWDER-SMELL	Dulce con olor a avellana, sweet with hazelnut smell

Otras característica / Others

DOSIFICACIÓN/DOSAGE	19g/150ml agua caliente/hot water
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS /MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	Cumplen con los establecidos en el Reglamento 2073/2005 Indication of the microbiological requirements - Regulation 2073/2005
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL REQUIREMENTS	Humedad Max./ Moisture Max. 4,0%
ALMACENAMIENTO / STORAGE	Conservar en lugar fresco y seco/ Keep cool and dry.
CADUCIDAD / BEST BEFORE	18 meses / 18 months

Información nutricional / Nutrition facts (100g)

OGMS y alérgenos / GMO and allergens

Listado de alérgenos (Allergens list)*: Presencia (P), ausencia (A) o trazas (T) / Allergen information: * Presence (P), absence (A) or traces (T)

VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE	1718kJ/411 kcal
GRASA / FAT	6,7g
Saturada / Saturates	5,9g
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHIDRATES	80,3g
Azúcares / Sugars	67g
FIBRA / FIBRE	-
PROTEINAS / PROTEINS	63g
SAL / SALT (naturally occurring)	0,9g

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN / CEREALS CONTAINING GLUTEN, AND PRODUCTS THEREOF	A
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF	A
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS / EGGS AND PRODUCTS THEREOF	A
PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO / FISH AND PRODUCTS THEREOF	A
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES / PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF	A
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA / SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF	A
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (INCLUIDA LACTOSA) / MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE),	P
FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS DERIVADOS / NUTS, AND PRODUCTS THEREOF	A
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS / CELERY AND PRODUCTS THEREOF	A
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS / MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF	A
PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO / SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF	A
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS > 10 MG/KG Ó 10 ML/L EXPRESADO COMO SO ₂ / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS OF MORE THAN 10 mg/kg or 10 mg/litre IN TERMS OF THE TOTAL SO ₂	A
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES / LUPIN AND PRODUCTS THEREOF	A
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS / MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF	A

* Lista basada en el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo - List based on the regulation (UE) Nº 1169/2011 of the European Parliament Européen. En la elaboración de este producto se han utilizado ingredientes libres de OGM en cumplimiento del reglamento 1829/1830/2003. Product has been processed GMO free according to the regulation 1829/1830/2003.

Datos logísticos / Launching



BOLSAS POR CAJA / BAGS PER BOX	10
PESO NETO CAJA / BOX NET WEIGH	10kg
Nº FILAS / Nº LINES	6

PESO NETO BOLSA / BAG NET WEIGH	1kg
CAJAS POR FILA / BOXES PER LINE	12
KGS NETOS PALET / PALET NET WEIGH	720kg