



### PREPARADO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Café soluble descafeinado liofilizado.

#### INGREDIENTES

Café soluble descafeinado liofilizado.

#### PROCESO DE ELABORACIÓN

El café es recepcionado listo para su preparación y dosificación automática en envases de uso alimentario, quedando envasado y etiquetado. El producto envasado es depositado en cajas y almacenado, quedando listo para expedición.

#### ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Producto en polvo, fácilmente soluble en agua, de sabor y aroma intenso propio del café.

#### OGM

No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

#### CADUCIDAD

Consumir antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta. 1 año desde la fecha de fabricación.

#### FORMATOS DE VENTA

Bolsas herméticamente cerradas de material alimentario de 250 g de contenido neto en cajas de 3 kg.

Medidas: alto 21,6 cm. ancho 25,5 cm. y largo 39 cm.

Otros formatos, consultar.

#### CONSERVACIÓN

Almacenar en locales frescos y secos, siempre dentro de su envase original y lejos de cualquier zona con posibilidades de humedad. Los locales de almacenado estarán libres de insectos, roedores, aves, otros animales y sustancias tóxicas.

#### USO ESPERADO DEL PRODUCTO

El producto se ha diseñado para su uso mediante disolución en agua caliente, especialmente indicado en máquinas automáticas.

#### ETIQUETADO

En el envase se indicará: denominación del producto, identificación de la empresa, modo de empleo, peso neto, fecha de consumo preferente, relación de ingredientes, número de lote, marca de identificación.

#### PALETIZADO

Palet europeo (medidas: alto 150 cm., ancho 80 cm. y largo 120 cm.) de 54 cajas (162 kg).

#### CONTROL DE CALIDAD

LAQTIA, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas, procesos productivos y productos finales.

#### ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Humedad	<5%

#### ESPECIFICACIONES SOBRE CONTAMINANTES

PARÁMETRO	LÍMITE
Ocratoxina A	< 10,0µg/kg

### FICHA DE ALÉRGENOS

Presencia en el producto:	Si	No
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		●
Crustáceos y productos a base de crustáceos (incluyendo gelatina)		●
Pescado y productos a base de pescado (incluyendo gelatina)		●
Cacahuets y productos a base de cacahuete (incluyendo aceite)		●
Soja y productos a base de soja (incluyendo lecitina)		●
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		●
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, piñones, castañas de Pará, pistachos, nueces de Brasil, nueces de Macadamia y nueces de Australia) y productos derivados (incluyendo aceite)		●
Apio y productos derivados		●
Mostaza y productos derivados		●
Granos de sésamo, productos a base de granos		●
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / Kg o 10 mg / litro expresado como SO <sub>2</sub>		●



Sin gluten

[www.laqtia.com](http://www.laqtia.com)

☎ (+34) 925 772 330

✉ [comercial@laqtia.com](mailto:comercial@laqtia.com)

📍 P. I. Valdoli, Nave 1, Parcela 20-21 · 45500 Torrijos, Toledo · España