

Crema de Coco Calahua®

Breve descripción:

Nuestra Crema de coco Calahua® se extrae de la pulpa de coco natural; es un alimento líquido de consistencia viscosa adicionada con azúcar estándar que se utiliza para la preparación de bebidas (mixología) y platillos y postres (gastronomía).



Tetra Pak® Brik Aseptico 1 L

UPC Envase: 7 503006 575112
UPC Caja de 6 piezas: 1 75 03006 57523 2
UPC Caja de 12 piezas: 17503006575119
UPC Charola de four pack: 7503006575228

INFORMACIÓN DE ETIQUETADO	
Ingredientes:	Agua, coco deshidratado, azúcar, span 60, TW 60, sal, ácido cítrico, sabor coco, goma guar, CMC, goma indica, sorbato de potasio, benzoato de sodio y bióxido de titanio.
Apariencia:	Líquido de consistencia viscosa.
Color:	Beige a tonalidades ligeramente cafés.
Sabor:	Dulce con notas acentuadas a sabor coco.
Olor:	Característico a coco, notas dulces y exento de notas desviadas.
Información nutrimental:	Tamaño de porción 100 ml. Contenido energético: 160 kcal. Proteínas: 0 g. Grasas totales: 2 g; Grasas saturadas: 1 g; Grasas Trans: 0 mg. Carbohidratos disponibles: 35 g; Azúcares: 0 g; Azúcares añadidas: 27 g. Fibra dietética: 0 g. Sodio: 150 mg. Contenido energético del envase: 1600 kcal.
Proceso y/o leyendas de conservación:	Ultrapasteurizado.

Presentación:

- Caja de 6 piezas.
- Caja de 12 piezas.
- Four pack.

Vida: 24 meses después de envasado.

Parametros fisicoquímicos:

- °Bx: 27 – 34.
- pH: 5.0 – 5.6.
- Densidad: 1.11 - 1.14 g/ml.

Empaque

Envase (Tetra):

Ancho: 5.7 cm.
Largo: 9 cm.
Altura: 20.3 cm.
Peso Bruto: 1,133 g.

Caja de 6 piezas:

Largo: 20 cm.
Ancho: 18.5 cm.
Altura: 21.5 cm.
Peso bruto: 7.3 kg.

Configuración de tarima: 125 cajas.

Largo: 120 cm.
Ancho: 100 cm.
Alto: 121.5 cm.
Peso bruto: 940 kg.



Caja de 12 piezas:

Largo: 37 cm.
Ancho: 20 cm.
Altura: 21.5 cm.
Peso bruto: 14 kg.



Configuración de tarima: 75 Cajas.

Largo: 120 cm.
Ancho: 100 cm.
Alto: 121.5 cm.
Peso bruto: 1,078 kg.



Four pack (4 piezas):

Largo: 19 cm
Ancho: 12 cm
Altura: 21.5 cm
Peso bruto: 4.55 kg.



Configuración de tarima: 125 Four Packs.

Largo: 120 cm.
Ancho: 100 cm.
Alto: 124 cm.
Peso bruto: 1,059 kg.



Codificación:

ENVASE	CORRUGADO
30MMaaaa	
HHmmLdd	aVdd
oooo	

MMM: Mes del año en mayúscula.

aaaa: Año en curso (cuatro dígitos).

HH:mm: Horas y minutos.

L:dd: Lote - Día de producción.

a: Último dígito del año en curso.

M: Mes de producción en letra del alfabeto (A Enero, B Febrero, etc.).

dd: Día del mes de producción.

oooo: Número de envase producido.



Uso: La Crema de Coco Calahua es La Original Crema de Coco elaborada con el extracto de la pulpa natural del Coco. Es el ingrediente clave de muchas bebidas con y sin alcohol. Con ella se elabora la Auténtica Piña Colada. Con un litro de nuestra Crema de Coco se obtienen 16 piñas coladas. Asimismo se ingrediente base de platillos y postres como pasteles, gelatinas, waffles, galletas entre muchos otros.



Elaborado por:

Calahua

Jugos y Bebidas del Valle de México, S.A. de C.V.
Mario Pani 750 3er Piso, Col. Santa Fe, Cuajimalpa, México, C.P. 05348.
contacto@calahua.com.mx, Ph: +52 (55) 3640-5780.

***Información de aseguramiento de calidad.**
Especificaciones. Jorge Luis Allende, Jefe de Calidad.
Revisado por: Rosa Cruz, Gerente de calidad.
Autorizado por: Eduardo Pellico Trueba, Director General.