

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).



Garrafa plástica de 2 L

INFORMACIÓN DE ETIQUETADO	
Ingredientes:	Agua, azúcar, pulpa de coco, monoestearato de sorbitan, polisorbato 60, goma guar, goma algarrobo, sal, sabor artificial, benzoato de sodio, sorbato de potasio, bióxido de titanio y ácido cítrico.
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 nutricional:	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: 3200 kcal.
Proceso y/o leyendas de conservación:	Ultrapasteurizado.

UPC Envase: 7 503006 575457

UPC Caja de 6 piezas: 17503006575454

UPC Charola de 6 piezas: 17503006575454

Presentación:

- Caja de 6 piezas.
- Charola de 6 piezas.

Vida: 24 meses después de envasado.

Parametros fisicoquímicos:

- °Bx: 27 – 34.
- pH: 5.0 – 5.7.
- Densidad: 1.10 - 1.14 g/ml.

Empaque

Envase (garrafa):

Largo: 12.5 cm.
Ancho: 9 cm.
Altura: 24.5 cm.
Peso Bruto: 2.39 kg.



Codificación:

ENVASE	CORRUGADO
CAD: 30/MM/aaaa	
CREMA DE COCO CALAHUA L-aMdd HH:mm	aMdd

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.

Caja de 6 garrafas:

Largo: 32 cm.

Ancho: 27 cm.

Altura: 26 cm.

Peso bruto: 14.18 kg.



Configuración de tarima: 60 Cajas.

Largo: 124 cm.

Ancho: 107 cm.

Alto: 102 cm.

Peso bruto: 878 kg.



Charola de 6 garrafas:

Largo: 32 cm.

Ancho: 27 cm.

Altura: 26 cm.

Peso bruto: 14 kg.



Codificación charola:

CAD: dd/mm/aaaa (día / mes / año)

CREMA DE COCO CALAHUA®

L-ooo hh:mm (día juliano del año) (hora : minutos)

Configuración de tarima: 60 Charolas.

Largo: 125 cm.

Ancho: 111 cm.

Alto: 100 cm.

Peso bruto: 869 kg.



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 Pañí 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.