



FICHA TÉCNICA Moctezuma Sin Azúcar

ACTUALIZACIÓN Marzo 7, 2024



DENOMINACIÓN

Chocolate para mesa sin azúcar.

DESCRIPCIÓN

Moctezuma Sin Azúcar es un chocolate macizo, elaborado con 40% de cacao mexicano.

Tablilla redonda de color café oscuro brillante con textura lisa y homogénea.

De aroma intenso a cacao tostado, una vez disuelta en leche o agua caliente genera una bebida de sabor intenso y refinado.

Ideal para personas que cuidan su dieta.



INGREDIENTES.

pasta de cacao, isomaltitol, maltitol, lecitina de soya, canela, acesulfame de potasio y aspartame.

USO.

Chocolate macizo para preparar bebida de chocolate, diluido en leche o agua.

USO NO PREVISTO.

No se recomienda el consumo a personas alérgicas a lecitina de soya y/o fenilcetonúricos (En el empaque se declara lecitina de soya como Ingrediente y fenilalanina).

PRESENTACIÓN

Tablilla redonda.



EMPAQUE	MATERIAL	NOMENCLATURA	CÓDIGO DE BARRAS
Primario	Sobre BOPP	BOPP Sin Azúcar 40 g	
Secundario	Paquete (cartulina caple)	Cartulina 240 g (6 tablillas)	7 501225 10062 7
Terciario	Caja (cartón corrugado)	Corrugado Sin Azúcar 5.760 kg	1 75 01225 10062 4

PRESENTACIÓN

Tablilla
Paquete 240 g

EXHIBICIÓN Y PESO NETO

Unidad 40g
5.760 kg (24 de 240g)

DIMENSIONES EMPAQUE COLECTIVO
EXPRESADO EN CM

Alto: 12.7 Frente: 35.6 Profundidad: 22.8

ESTIBA RECOMENDADA

	CAJAS POR CAMA	CAMAS POR TARIMA	TOTAL DE CAJAS
240 g	13	13 MAX	169

DIMENSIONES DE PALETIZADO

PRESENTACIÓN	240 g
	Ancho: 1.0 m
	Largo: 1.20 m
	Alto: 2.19 m

Declaración Nutricional

Contenido energético por envase: 1 522.1 kcal (6 372 kJ)	
Porción preparada según instrucciones 100 ml	
Contenido energético	63.42 kcal (265.5 kJ)
Proteínas	0.6 g
Grasas totales	2.3 g
Grasas saturadas	1.4 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	6.6 g
Azúcares	0.0 g
Azúcares añadidos	0.0 g
Fibra dietética	0.2 g
Sodio	7 mg

MOCTEZUMA SIN AZÚCAR 240 g

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

El producto debe almacenarse en lugares limpios, secos, libres de plagas y sobre tarimas de plástico limpias, sin rupturas ni dañadas, se debe manejar con cuidado para evitar su deterioro y no almacenarse junto a productos químicos o similares. Almacenar en su empaque original cerrado, fuera del alcance de los rayos del sol y altas temperaturas. No exceder la estiba recomendada.

VIDA DE ANAQUEL

Bajo las anteriores condiciones de almacenamiento, la vida de anaquel del producto es de 24 meses.

La gran tradición®