

**Ficha Técnica Producto:**

**Café Granizado natural, concentrado, congelado**

**Composición**

Agua  
Café natural molido  
Azúcar  
Dextrosa

**Características Físico Químicas concentrado**

PH : 5 a 20º  
Grados Brix : 28  
Materia Grasa : 1 %  
Azucres : 24 %

**Características Microbiológicas**

Aerobios Totales : 350000 / ml máximo  
Enterobacterias : 8000 / ml máximo  
E. Coli : Ausencia / ml  
St Aureus : Ausencia / ml  
Salmonella : Ausencia / 25 ml

**Formatos**

Monodosis 165 gr. añadir 150c.c. agua  
Industrial 2 Kg. Añadir 2 Litros agua

**Vida Util**

24 meses en congelación -18º  
48 horas máximo después de añadir el agua y conservar a 0º

**Modo de empleo**

**Monodosis:** verter el producto de la bolsa, sin descongelar, en el vaso de granizado, añadir el agua correspondiente, tapar y agitar.  
**Industrial:** verter el producto de la bolsa, sin descongelar, en un deposito alimentario, añadir el agua correspondiente batir manual o mecánicamente

**Contenido Nutricional 100 ml después de añadir el agua**

**Calorias :** 48 kcal.  
**Proteinas :** 0,5 g.  
**Materia Grasa :** 0,1 gr.  
**Hidratos de Carbono :** 12 gr.  
" Sin Gluten "  
" Sin Leche "