

DansLeFood SAS

Carrera 51 65 32 Int 101, Bogotá

Cel. 314-438 0642

@danslefood\_organics

www.danslefood.com danslefood@gmail.com



## CREMA DE COCO EN POLVO ORGANICA SIN GLUTEN ("Leche de coco en polvo" - Orgánica certificada\*)

### Ficha Técnica

Producto fabricado bajo un sistema HACCP, garantizando que se encuentre libre de sustancias tóxicas o nocivas. Obtenido sin uso de agentes químicos (hexano).

De sabor agradable, intenso y tropical. Altamente concentrada (97% leche de coco deshidratada), no contiene gluten ni caseína. No contiene agentes químicos o aditivos de fluidez o de relleno (el 3% corresponde a: maltodextrina de tapioca orgánica DE10 con función portadora y goma de acacia orgánica con función emulsionante). Al no ser descremada, contiene un 60% de Aceite de coco presente naturalmente (con un alto % de ácido láurico, el componente principal de la leche materna). **Naturalmente libre de Colesterol, libre de Grasa Trans, Vegetariana. No es OMG. \*Organic Certified by Control Union Certifications**

**USOS:** Consumo humano directo (Notificación Sanitaria Invima NSA-2134-2025). Instantánea, ideal para disolver en bebidas calientes como café, chocolate, té. En bebidas frías se debe licuar. Como ingrediente para jugos y batidos, helados, yogurth, postres, curries, salsas y mezclas viscosas. Excelente para preparaciones en seco y pastelería, donde el control de la viscosidad (densidad) es importante.

*Para preparar como bebida, añadir 2-3 cucharadas de leche de coco a 1 vaso de agua y licuar. Si lo desea, endulzar al gusto y añadir zumo de limón y hojitas de hierbabuena para una deliciosa **LIMONADA DE COCO**.*

**Información y deliciosas recetas en:** [www.danslefood.com](http://www.danslefood.com)

[https://www.instagram.com/danslefood\\_organics](https://www.instagram.com/danslefood_organics)

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Además de otros nutrientes, contiene un 60% de Aceite de coco presente naturalmente, el cual a su vez contiene un 62% de ácidos grasos de cadena media junto con ácido láurico y caprílico.

Una vez abierto el envase, conservar cerrado evitando la exposición a humedad y consumir en el menor tiempo posible.

Nutrition Facts (Información Nutricional)		
Serving Size / Porción: 1 Tbsp (1 cucharada: 10 g)		
Servings per container / Porciones por envase: 50		
Calories / Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	700	70
Total fat (Grasa total)	64 g	6.4 g
<b>Saturated fat (Grasa saturada)</b>	<b>61 g</b>	<b>6.1 g</b>
<b>Trans fat (Grasa trans)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Cholesterol (Colesterol)	0	0
Total Carbohydrate (Carb. Total)	26 g	2.6 g
Total sugar (Azúcares totales)	8,0 g	0,8 g
<b>Added sugar (Az. Añadidos)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Protein (Proteína)	6,0 g	0,6 g
<b>Sodium (Sodio)</b>	<b>35 mg</b>	<b>3.5 mg</b>
Potassium (Potasio)	890 mg	89 mg
Iron (Hierro)	2.3 mg	0.23 mg
Calcium (Calcio)	26 mg	2.6 mg
Not a significant source of vitamin A, vitamin D or zinc (No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D o Zinc).		

DansLeFood SAS

Carrera 51 65 32 Int 101, Bogotá

Cel. 314-438 0642

 @danslefood\_organics

www.danslefood.com danslefood@gmail.com



#### CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

##### Físico / Organoléptico

Color	=	Blanco
Olor	=	Natural, a coco fresco
Sabor	=	Intenso a coco, libre de rancidez

##### Químico

Humedad, máximo	=	<2.5%
Aceite total	=	60±3.0%
Ácidos grasos libres, máximo (láurico)	=	<0.15%
pH	=	6-8
Aditivos alimenticios	=	Ninguno

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Salmonella:	Negativo
<i>Escherichia coli</i> :	Negativo
Conteo total de plato:	<10 col/g
Conteo de mohos:	<100 col/g
Conteo de levaduras:	<100 col/g

**PRESENTACIONES:** Bolsas de **500 gramos** para venta en tiendas, y de **5 Kilogramos** como materia prima.

**ALMACENAMIENTO y FECHA PREFERENCIAL DE CONSUMO:** Almacenar y transportar en su envase original cerrado, a temperatura <30°C (ambiente recomendado: 15-21°C, 20-50% de humedad relativa), evitando la exposición directa a la luz solar, y la entrada de aire o humedad, bajo condiciones sanitarias adecuadas libres de plagas y olores fuertes. Consumir preferentemente 24 meses después de la fecha de manufactura. No requiere refrigeración, pero a menor temperatura tiende a compactarse dado que no contiene agentes químicos o aditivos de fluidez o de relleno. Una vez abierto el envase, conservar cerrado evitando la exposición a agentes adversos y consumir en el menor tiempo posible.