Dagoat®

LECHE DE CABRA

• HOLANDA •

A2

LIBRE DE GLUTEN

LECHE DE CABRA CHOCOLATE

100% Natural | NON GMO | CACAO NATURAL

SIN AZÚCAR / SIN ENDULZANTES

Calorías	Azúcares Totales	Grasas Totales	Grasas Saturadas	Sodio	Calcio
143 kcal	8,3 g	8,3 g	5,3 g	59,3 mg	225 mg
7%	10%	14%	23%	2%	25%

400g/2.9L

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 220ml / 31g (6 cucharaditas de té) Porciones por envase: 13 Aprox.		
	100G	1Porción
Energía (KCAL)	**463**	**143**
Proteínas (G)	**21**	**6**
Grasa total (G)	**27**	**8**
Grasa Saturada (G)	17	5
Acidos Grasos Trans (G)	0,2	0
Grasa Monoinsaturada (G)	6	1,8
Grasa Poliinsaturada (G)	1	0,3
Colesterol (MG)	**62**	**19**
H de C Disp. (G)	**43**	**13**
Azúcares totales (G)	**27**	**8**
Sodio (MG)	193	59
Calcio (MG)	732	25%

(*) Porcentaje en relación a Dosis diaria recomendada (DDR) por Codex/FDA para adultos y niños mayores de 4 años.

Ingredientes: Leche natural de cabra en polvo, entera y pasteurizada. Cacao natural en polvo importado del Ecuador.

Alérgeno: Leche (contiene caseína y lactosa).

Conserve cerrado en un lugar fresco y seco.

Duración: 18 meses desde la fecha de elaboración.

7 804639 560095

CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS LECHE DE CABRA		
Cont. total de gérmenes 30°c	<250 cfu/g	ADPI
Bacilus Cereus	<10 cfu/g	ISO 7932
Coliformes	<1	ADPI
Coag.pos.Staph.	no detectado	NEN-EN-ISO 6888-3
Mohos y levadura	<10 cfu/g	ISO 6611
Enterobacteriaceae 37°C	<1	ISO 21528-1
CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS DEL CACAO		
Rcto. Aerobios y mesófilos	<5000 cfu/g	
Rcto. Mohos y levaduras	<10 cfu/g	
E. coli	Ausencia	
Salmonella	Negativo /25g	

ENVASE Y EMBALAJE

Envase primario: bolsa sello PP 5
Medida envase de 400 g (22,5 mm x 16,5 mm x f 2,5)

Envase secundario:
400 g 8 u. Caja de cartón corrugado 200 x 200 x 200 mm.



País de origen leche de cabra: Países Bajos.
País de origen cacao 100%: Ecuador.
Importado, envasado y distribuido por:
COMERCIAL OTERO Y LEVY LTDA.
Carmen 2905, San Joaquín, Santiago, Chile.
Res.SEREMI de salud RM
N° 1613388824 del 04/01/2017
contacto@kbrita.cl
www.kbrita.cl