



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Crema de Chocolate
Código	LHC-CRE-CHO-001
Línea	Cremas La Hacienda del Café
Presentación	Bolsa matte negra 1 kg — uso en máquina vending
País de Elaboración	Chile
Elaborado por	La Hacienda del Café SpA — Av. La Montaña Sur 1393, Lampa, Chile
Fecha de Emisión	Mayo 2026

2. DESCRIPCIÓN Y MODO DE USO

Descripción	Crema en polvo soluble con chocolate, formulada especialmente para uso en máquinas vending de café. Se disuelve perfectamente en bebidas calientes, aportando cuerpo cremoso y un intenso sabor achocolatado que enriquece cualquier bebida caliente, creando una experiencia indulgente y reconfortante.
Forma de Consumo	Soluble. Disolver en agua caliente o preparar mediante máquina vending.
Porción	15–20 g por taza en bebida caliente
Rendimiento	~50–66 porciones por kg de producto
Temperatura	Bebida caliente (85–90 °C)
Instrucciones	Añadir 15–20 g de crema en polvo directamente a la bebida caliente. Mezclar hasta disolver completamente. En máquina vending seguir programación del equipo.

3. INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Ingredientes	Materia grasa vegetal de palma, leche descremada en polvo, jarabe de glucosa, caseinato de sodio, monodiglicéridos destilados, antiaglomerante dióxido de silicio, estabilizante fosfato de potasio, sal, chocolate en polvo.
Alérgenos	Contiene: LECHE. Puede contener trazas de GLUTEN, MANÍ y FRUTOS DE CÁSCARA.
Aptitud	No apta para personas con intolerancia a la lactosa o alergia a la caseína.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Nutriente	Por 100 g	Por porción
Energía	500 kcal / 2090 kJ	75–100 kcal / 314–418 kJ
Proteínas	5,5 g	0,8–1,1 g
Grasas totales	26,0 g	3,9–5,2 g
— Grasas saturadas	22,0 g	3,3–4,4 g
Carbohidratos disponibles	60,0 g	9,0–12,0 g
— Azúcares	38,0 g	5,7–7,6 g
Fibra dietética	2,0 g	0,3–0,4 g
Sodio	300 mg	45–60 mg
Cafeína (aprox.)	—	~5 mg (trazas del cacao)

* Valores referenciales. Pueden variar según proceso productivo y proveedor de materias primas.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación	Método de Referencia
Aspecto	Polvo fino homogéneo	Visual
Color	Polvo fino color café oscuro	Visual
Olor	Intenso a chocolate y cacao	Organoléptico
Sabor	Achocolatado, cremoso, con fondo lácteo suave	Organoléptico
Humedad	≤ 5 %	AOAC 925.10
Solubilidad	Total en agua caliente	—
Recuento Aerobios Mesófilos	< 10.000 UFC/g	ISO 4833
Coliformes Totales	< 10 UFC/g	ISO 4832
Hongos y Levaduras	< 100 UFC/g	ISO 21527

6. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Temperatura	Temperatura ambiente: máx. 25 °C
Humedad Relativa	≤ 65 %
Vida Útil	12 meses desde la fecha de elaboración (producto cerrado)
Una vez abierto	Consumir antes de 30 días. Mantener en recipiente hermético.



Condiciones Especiales	Mantener alejado de fuentes de calor, luz directa y olores fuertes. Almacenar en lugar seco y bien ventilado.
------------------------	---

7. CERTIFICACIONES Y MARCO NORMATIVO

Registro Sanitario	Resolución N° 2613176753 del 08/01/2026 — MINSAL Chile
Normativa Aplicable	Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96) y sus modificaciones vigentes
Etiquetado Nutricional	Cumple Ley 20.606 (Ley de Etiquetado de Alimentos Chile)
BPA / Inocuidad	Producto elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

"El despertar de tus sentidos · El amor por el café"