



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Mokaccino
Código	LHC-CAP-MOK-001
Línea	Cappuccinos La Hacienda del Café
Presentación	Bolsa matte negra — máquina vending y uso en hogar
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	Mezcla soluble en polvo que combina café y cacao para una experiencia mocha clásica. Formulado para uso en máquinas vending y preparación en hogar. Ofrece la potencia del café junto con la profundidad del chocolate, creando una bebida intensa, cremosa y con un retrogusto achocolatado prolongado.
Forma de Consumo	Soluble. Disolver en agua caliente o preparar mediante máquina vending.
Porción Oficial	20 g por porción en 100 ml de agua caliente (85–90 °C)
Rendimiento	~50 porciones por kilogramo de producto
Temperatura de Servicio	85–90 °C
Instrucciones	Añadir 20 g de producto en taza o vaso. Verter 100 ml de agua caliente y mezclar hasta disolver completamente. Servir de inmediato.

3. INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Ingredientes	Azúcar granulada, materia grasa vegetal de palma, leche descremada en polvo, jarabe de glucosa, caseinato de sodio, monodiglicéridos destilados, café soluble, dióxido de silicio (antiaglomerante), estabilizante fosfato de potasio, sal, cacao en polvo, esencia artificial de chocolate.
Alérgenos	Contiene: LECHE. Puede contener trazas de GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA y MANÍ.
Aptitud	No apto para personas con intolerancia a la lactosa o alergia a la caseína.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Nutriente	Por 100 g	Por porción (20 g)
Energía	440 kcal / 1841 kJ	88 kcal / 368 kJ
Proteínas	6,0 g	1,2 g
Grasas totales	12,0 g	2,4 g
— Grasas saturadas	8,0 g	1,6 g
Carbohidratos disponibles	72,0 g	14,4 g
— Azúcares	60,0 g	12,0 g
Fibra dietética	0,0 g	0,0 g
Sodio	250 mg	50 mg
Cafeína (aprox.)	50 mg	10 mg

* 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	Beige a café claro	Visual
Olor	Característico a café y chocolate	Organoléptico
Sabor	Intenso, achocolatado, con notas de café y cacao	Organoléptico
Humedad	≤ 5 %	AOAC 925.10
Solubilidad	Total en agua caliente	—
Granulometría	< 0,5 mm	Tamiz estándar
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"