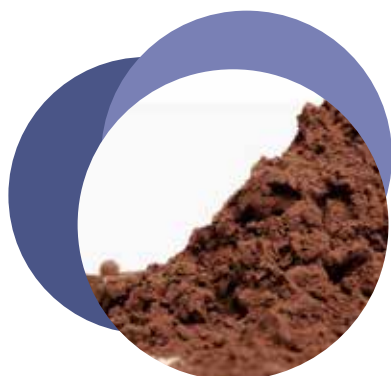


FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO



Ingredientes:

Theobroma cacao

Variedad: *Malvaceae Linnaeus*

Origen:

Todas las materias primas son de origen natural provenientes de proveedores calificados

Especificaciones Organolépticas:

Color:

Café

Olor

Característico, libre de olores extraños

Sabor

Característico, libre de sabores extraños

POLVO DE CACAO NATURAL

Es un polvo de flujo libre proveniente de la torta de cacao pulverizada obtenido por proceso del prensado de la pasta de cacao. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao.

Característica:

Semielaborado de cacao

Composición:

Pasta de cacao desgrasada, prensada y pulverizada

Condiciones del envase:

Envoltura interna de polietileno de baja densidad de color verde para uso alimenticio y sellado con calor.

Envoltura externa funda Kraft multipliego de tres capas en buenas condiciones, cosida con hilos de algodón.

Condiciones de almacenaje:

Almacenar en ambiente fresco y seco. Colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada, evitando la exposición directa al sol.

Vida útil:

Tiempo de vida útil 2 años desde su fecha de elaboración, en empaque original y en condiciones adecuadas de almacenamiento, libre de humedad y alejado de fuentes de calor.

Aplicaciones:

Producto a ser destinado a producción industrial. Conveniente para helados, leche, galletas, coberturas

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS	METODO	RANGO	FRECUENCIA
Humedad	(AOAC 19th 931.04)	Max 5%	Cada lote
Grasa	(AOAC 19th 963.15)	10 – 12 %	Cada lote
Finura	(IOCCC 11:1970)	Min. 99,0%	Cada lote
pH	(AOAC 19th 970.21)	5.2 – 6.1	Cada lote
Sedimentación	Cono de Inhoff	Máx 2ml	Pedido de cliente

