

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:

Marrón oscuro

Olor

Característico, libre de olores extraños

Sabor

Característico, libre de sabores extraños

LICOR DE CACAO NATURAL

Es un producto obtenido, mediante la molienda de semillas de cacao previamente descascaradas y tostadas, sin la adición de aditivos, la pasta obtenida puede servir para la producción de manteca de cacao y polvo de cacao, o bien para la fabricación de chocolates. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao.

Característica:

Semielaborado de cacao

Composición:

Pasta de cacao Natural

Condiciones del envase:

Presentación en Kibbled:

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.

Presentación en Bloque:

Envoltura interna de polietileno de alta densidad de color verde y sellado con calor.

Envoltura externa de cartón de color café corrugado en buenas condiciones con cinta de embalaje sellada.

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, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería y como mezcla en tabaco.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS	METODO	RANGO	FRECUENCIA
Humedad	(AOAC 19th 931.04)	Max 2%	Cada lote
Grasa	(AOAC 19th 963.15)	48 – 54 %	Cada lote
Finura	(IOCCC 11:1970)	Min. 99,5%	Cada lote
pH	(AOAC 19th 970.21)	5.2 – 6.1	Cada lote

