

FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

NIBS DE CACAO SIN TOSTAR BULK

Es un producto obtenido luego de proceso de extracción de cáscara y posterior trituración. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao



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

Característica:

Semielaborado de cacao

Composición:

100 % granos de cacao.

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 1 año 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.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS	METODO	RANGO	FRECUENCIA
Humedad	(AOAC 19th 931.04)	Max 6%	Cada lote
Impurezas	Proprio	3%	Cada lote
Tamaño de partícula	Proprio	4mm - 12mm	Cada lote

