

## FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO



### TORTA DE CACAO NATURAL

Es un producto proveniente del prensado del licor de cacao, el cual da como resultado una masa compacta de sólidos de cacao con bajo porcentaje de manteca, el cual es triturado en piezas pequeñas. 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:

Café

##### Olor

Característico, libre de olores extraños

##### Sabor

Característico, libre de sabores extraños

#### Característica:

Semielaborado de cacao

#### Composición:

Pasta de cacao desgrasada aglomerada.

#### 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, 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 5%    | Cada lote  |
| Grasa      | (AOAC 19th 963.15) | 10 - 12 % | Cada lote  |
| pH         | (AOAC 19th 970.21) | 5.2 - 6.1 | Cada lote  |

