

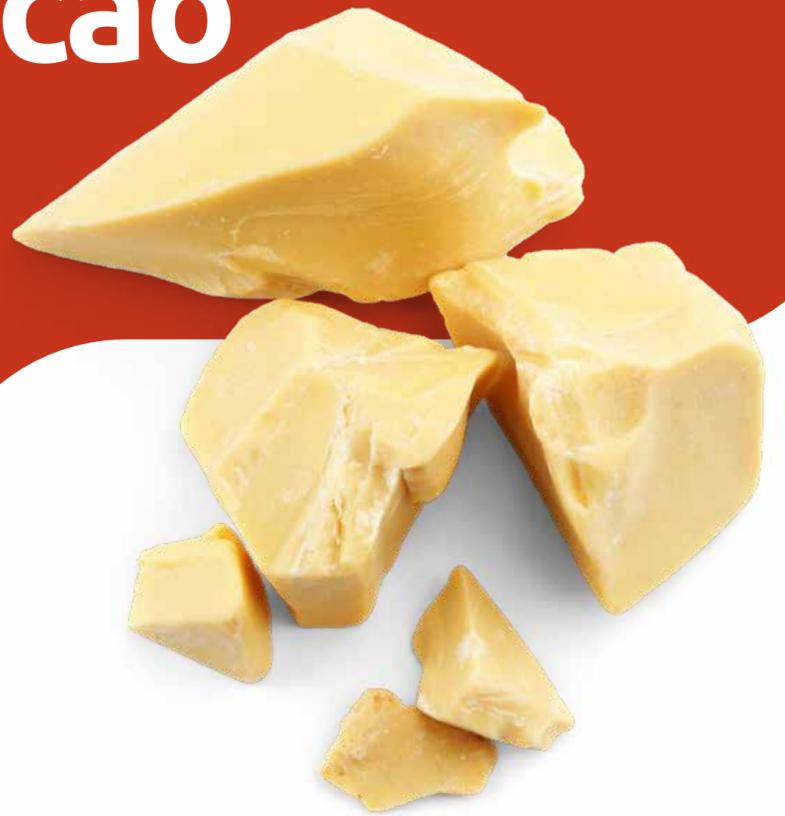
Manteca de cacao

Nombre del producto: Manteca de Cacao

Característica: Semielaborado de cacao

Composición: Manteca de Cacao

Descripción: Es un producto proveniente del prensado de la pasta de Cacao, de color amarillo, la manteca al salir del prensado se encuentra líquida, luego es cristalizada y solidificada. En estado fundido, es un líquido oleoso, absolutamente limpio. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao.



Condiciones del envase: Envoltura interna de polietileno de alta densidad de color verde, para uso alimentario y sellado con calor. Envoltura externa caja de cartón corrugado de color blanco, en buenas condiciones y sellada con cinta de embalaje.

Peso

- Peso en bruto: 25.60 Kg.
- Peso neto: 25.00 Kg.

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.

Propiedades fisicoquímicas:

Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
Humedad	(AOAC 19th 931.04)	Max 2 %	Cada lote
Grasa:	(AOAC 19th 963.15)	48 – 54 %	Cada lote

Responsable: Laboratorio de Planta COFINA S.A.

Aplicaciones:

Producto a ser destinado a producción industrial. Conveniente para helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería.

Método de Distribución:

Este producto se distribuye a nivel de exportación en contenedores.

Usos no deseados:

Producto no apto para consumo directo y fuera del tiempo de vida útil.