

Polvo de cacao



Nombre del producto: Polvo de cacao Natural

Característica: Semielaborado de cacao

Composición: Pasta de cacao desgrasada, prensada y pulverizada.

Descripción: 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.

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.

Peso

- Peso en bruto: 25.30 Kg.
- Peso neto: 25.00 Kg.

Propiedades fisicoquímicas:

Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
Humedad	(AOAC 19th 931.04)	Max 2 %	Cada lote
Grasa:	(AOAC 19th 963.15)	48 – 54 %	Cada lote
Finura	(IOCCC 11:1970)	Mín. 99.5%	Cada lote
pH	(AOAC 19th 970.21)	5.2 – 6.1	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.

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.

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.