

FICHA TÉCNICA

ESP SGIA 10-07

Producto: Cacao en Polvo Alcalino
Nombre comercial: Ghana

1. DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido por transformación mecánica de la torta de cacao natural, y posterior alcalinización, hasta llegar a un estado pulverulento, resultando cacao en polvo alcalino.

2. USO / APLICACIÓN

Es utilizado como materia prima de productos que contengan cacao.

3. ESPECIFICACIONES FISICO- QUÍMICAS

Parámetro	Especificación
Contenido graso (%) ⁽¹⁾	10 - 12
Humedad (%) ⁽¹⁾	≤5
pH ⁽¹⁾	6,8 – 7,2
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%) ⁽¹⁾	99,5 mín.
Plomo (mg/kg) ⁽²⁾	≤0,4
Cadmio (mg/kg) ⁽²⁾	≤0,3
Arsénico (mg/kg) ⁽²⁾	≤0,3
Cobre (mg/kg) ⁽²⁾	≤50.0
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) µg/kg ⁽²⁾	≤5
Ocratoxina A µg/kg ⁽²⁾	≤5
Residuos de pesticidas ⁽²⁾	Según tabla Límites Plaguicidas (Unión Europea)

⁽¹⁾ CoA (Certificado de Análisis)

⁽²⁾ Análisis Anuales



4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación
Recuento total (ufc/g) ⁽¹⁾	≤ 5.000
Hongos y Levaduras (ufc/g) ⁽¹⁾	≤ 50
Coliformes totales (NMP/ g) ⁽¹⁾	<10
E.coli / 1g ⁽¹⁾	Ausente/1g
Salmonella spp./ 25 g ⁽¹⁾	Negativo/25 g

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: ⁽¹⁾	Marrón
Apariencia: ⁽¹⁾	Polvo fino, característico
Olor: ⁽¹⁾	Propio, libre de olores extraños
Sabor: ⁽¹⁾	Típico, libre de sabores extraños



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenido	Porción de referencia: 100 g
Valor Calórico	280 kcal
Proteínas (g)	22,9
Carbohidratos (g)	22,3
Grasa Total (g)	11,0
Grasas Saturadas (g)	6,9
Grasas Monoinsaturadas (g)	3,8
Grasas Poliinsaturadas (g)	0,3
Grasas Trans (g)	0 g
Colesterol (mg)	<0,01
Fibra Dietética (g)	28,0
Fibra Soluble (g)	4,78
Fibra Insoluble (g)	23,4
Teobromina (g)	2,5
Agua (g)	5
Sodio (g)	0.016



7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

7.1 Se palletizan en bolsas de papel de 25 Kg o big bag de 500 kilos según lo establezca el cliente.

7.2 Es importante conservarlo en lugar seco a temperatura ambiente.

7.3 Vida útil: 2 años.

8. REVISIÓN

Revisión Nº	Descripción
01	Se agrega característica alcalino (03/02/2015)
02	Actualización del recuento total (21/05/2015)
03	Actualización del formato (19/01/2016)
04	Actualización del parámetro de hongos y levaduras (4/08/2017)
05	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
06	Se modifica límite máximo de concentración de cadmio, se incluye teobromina en información nutricional, se elimina análisis de Enterobacterias. (02/03/2020)
07	Se modifica la tabla nutricional. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (06/05/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseguramiento de la Calidad	Asesor Técnico	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
Fecha	06/05/2020	06/05/2020	07/05/2020
Firma			