



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



FICHA TECNICA

Producto: Cacao en polvo levemente alcalino

Nombre comercial: Choco Biscuit M-120

ESP SGC 13-04

1. DESCRIPCIÓN

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

2. USO / APLICACIÓN

Es utilizado como materia prima de productos que contengan cacao.

3. ESPECIFICACIONES FISICO- QUÍMICAS

Parámetro	Especificación
Contenido graso (%)	7 mín.
Humedad (%)	7 máx.
pH	5,5 – 6,5
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%)	90,0 mín.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

Parámetro	Especificación
Recuento total (ufc/g)	≤10.000
Hongos (ufc/g)	≤ 100
Levaduras (ufc/g)	≤ 100
Coliformes totales (NMP/ g)	<10
E. coli / 1g	Ausencia
Salmonella spp./ 25 g	Negativo



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



5. CARACTERISTICAS SENSORIALES

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

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- 6.1 Se palletiza en bolsas de papel de 25 Kg o big bag de 1.000 kilos según lo establezca el cliente.
- 6.2 Es importante conservarlo en lugar seco a temperatura ambiente.
- 6.3 Vida útil: 2 años.

7. REVISIÓN

Revisión N°	Descripción
01	Se agrega característica natural y se modifica denominación (03/02/2015)
02	Cambio de formato (19/01/2016)
03	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
04	Se elimina el análisis de Enterobacterias. (11/05/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Asesor Técnico	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
Fecha	11/05/2020	12/05/2020	12/05/2020
Firma			