



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



FICHA TECNICA

ESP SGC 14-03

Producto: Cacao en polvo alcalino

Nombre comercial: Choco biscuit M-572

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 (%)	8 mín.
Humedad (%)	7 máx.
pH	6,8 – 7,2
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%)	90,0 mín.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

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



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



5. CARACTERISTICAS SENSORIALES

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

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

6.1 Se palletizan 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 Nº	Descripción
01	Se agrega característica alcalino y se modifica denominación (03/02/2015)
02	Actualización del formato (19/01/2016)
03	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
04	Se actualiza especificación de levaduras y hongos, se elimina análisis de enterobacterias. (02/01/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Asesor Técnico	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes	Francisco Pache
Fecha	02/01/2020	02/01/2020	02/01/2020
Firma			