



FICHA TECNICA: CACAO EN POLVO CHOCO BISCUIT M-120A ESP SGC 46-02

1. DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido por transformación mecánica de la torta de cacao natural o alcalina, con posterior alcalinización, si corresponde, 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 (%)	>7
Humedad (%)	< 7
pH	6,8 - 7,2
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%)	>90,0

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación
Recuento total (ufc/g)	< 10.000
Hongos y levaduras (ufc/g)	< 100
Coliformes totales (ufc/g)	< 10
E. Coli / 1 g	ausencia
Salmonella sp./ 25 g	Ausencia



5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

6.1 Se palletizan en pallets de de 80 x 120 cm, de madera tratados (tratamiento térmico), 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
00	Creación del documento (03/10/2014)
01	Actualización de formato (03/02/2015)
02	Nueva actualización de formato (15/12/2017)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Jefe de Aseg. Calidad	Director
Nombre	Analía Gnesetti	Analía Gnesetti	Francisco Pache
Firma			