



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



FICHA TÉCNICA

ESP SGIA 57-03

Producto Cacao en Polvo Natural
Nombre del producto: Azteca

1. DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido por transformación mecánica de la torta de cacao natural, 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 (%) ⁽¹⁾	10 - 12
Humedad (%) ⁽¹⁾	5 máx.
pH ⁽¹⁾	5,0 – 6,0
Granulometría(Pasa 200 mesh) (%) ⁽¹⁾	98,5 min.
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⁾ Resultados Anuales



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



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 / g ⁽¹⁾	Ausencia/1g
Salmonella spp./ 25 g ⁽¹⁾	Negativo/25g

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Parámetro	Especificación
Color:	Marrón Oscuro
Apariencia:	Polvo fino, característico
Olor:	Característico, libre de olores extraños
Sabor	Típico, libre de sabores extraños



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos	Porción de referencia: 100 g
Valor Calórico	228 Kcal
Carbohidratos (g)	57,9
Proteínas (g)	19,6
Grasa Total (g)	11
Colesterol (g)	0
Grasas Trans (g)	0
Fibra Alimentaria (g)	37
Teobromina (g)	2,5
Sodio (g)	0.021
Agua (g)	3
Ceniza (g)	5,80



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



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 N°	Descripción
01	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
02	Se actualiza el parámetro de Granulometría a 98,5 min. (28/06/2019)
03	Se modifica límite máximo de concentración de cadmio, se incluye teobromina en información nutricional, se elimina análisis de enterobacterias. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (09/03/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Asesor Técnico	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
Fecha	09-03-2019	09-03-2019	09-03-2019
Firma			