



FICHA TÉCNICA

ESP SGIA 11-06

Producto: Cacao en Polvo Alcalino Rojo
Nombre comercial: Camerún

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 utilizada como materia prima para productos achocolatados.

3. ESPECIFICACIONES FISICO- QUÍMICAS

Parámetro	Especificación
Contenido graso (%) ⁽¹⁾	10 - 12
Humedad (%) ⁽¹⁾	4,5 máx.
pH ⁽¹⁾	7,7 – 7,9
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%) ⁽¹⁾	99,0 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 MICROBIOLÓGICA

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/250g

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Parámetro	Especificación
Color: ⁽¹⁾	Marrón rojizo
Apariencia: ⁽¹⁾	Polvo fino
Olor: ⁽¹⁾	Característico, libre de olores extraños
Sabor ⁽¹⁾	Típico, libre de sabores extraños



6. INFORMACION NUTRICIONAL

Contenido	Porción de referencia: 100 g
Valor Calórico	395,8 Kcal
Carbohidratos (g)	47,40
Azúcar (g)	2
Proteínas (g)	26,8
Grasa Total (g)	11
Grasa Saturadas (g)	6,8
Colesterol (g)	0
Grasas Trans (g)	0
Fibra Alimentaria (g)	30,30
Sodio (g)	1.3
Agua (g)	5
Ceniza (g)	9,8



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 agrega característica alcalina. (03/02/2015)
02	Se modifica rango de pH y recuento total (21/05/2015)
03	Actualización de plantilla (19/01/2016)
04	Cambio de especificación de levadura y moho (08/04/2017)
05	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
06	Se modifica el límite máximo admisible de la concentración de Cadmio, se elimina el análisis de Enterobacterias. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (06/05/2020)

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