



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



FICHA TÉCNICA

ESP SGIA 20-07

Producto: Cacao en Polvo Alcalino

Nombre comercial: Dominicano

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 (%) ⁽¹⁾	10-12
Humedad (%) ⁽¹⁾	5 máx.
pH ⁽¹⁾	6,8- 7,5
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%) ⁽¹⁾	99,5 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) **Análisis 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 / 1g ⁽¹⁾	Ausencia/1g
Salmonella spp./ 25 g ⁽¹⁾	Negativo/25g

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenido	Porción de referencia: 100 g
Valor Calórico	398,2kcal
Proteínas (g)	26, 2
Azúcar (g)	2,1
Carbohidratos (g)	48,60
Grasa Total (g)	11
Grasas Saturadas (g)	6,85
Grasas Trans (g)	0
Colesterol (mg)	0
Fibra Dietética (g)	30,36
Agua (g)	5
Sodio (g)	0,67
Cenizas (g)	9,2



7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- 7.1 Se palletizan en bolsas de papel de 25 Kg.
- 7.2 Conservar en lugar seco a temperatura ambiente.
- 7.3 Vida útil: 2 años

8. REVISIÓN

Revisión Nº	Descripción
01	Característica alcalina agregada (02/03/2015)
02	Se modifica rango de pH y el recuento total (21/05/2015)
03	Actualización de plantilla (19/01/2016)
04	Cambio de especificación de levadura y moho (04/08/2017)
05	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019).
06	Se modifica rango de pH: 7,6 – 8,2 a 6,8 – 7,5 (07/05/2019)
07	Se modifica límite máximo admisible de Cadmio. Se elimina análisis de Enterobacterias. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (06/05/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Gte. Técnico	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
Fecha	20/04/2020	20/04/2020	20/04/2020
Firma			