



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



FICHA TÉCNICA

ESP SGIA 22-04

Producto: Cacao en Polvo Alcalino

Nombre comercial: Ghana 22-24

1. DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido por transformación mecánica de la torta de cacao natural, con posterior alcalinización, hasta llegar a un estado pulverulento. Resultando un 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⁾	22 - 24
Humedad (%) ⁽¹⁾	5 máx.
pH ⁽¹⁾	6,8 – 7,2
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%) ⁽¹⁾	99,5 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 MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación
Recuento total (ufc/g) ⁽¹⁾	≤ 5.000
Hongos y Levaduras (ufc/g) ⁽¹⁾	≤ 50
Coliformes totales (NMP/ g)	<10
E.coli / 1g ⁽¹⁾	Ausencia/1g
Salmonella spp./ 25 g ⁽¹⁾	Negativo/25g

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: ⁽¹⁾	Marrón
Apariencia: ⁽¹⁾	Polvo fino, característico
Olor: ⁽¹⁾	Propio, 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	370 Kcal
Proteínas (g)	20,2
Carbohidratos (g)	21,3
Azucares Totales (g)	3,6
Grasa Total (g)	22,7
Grasas Saturadas (g)	14,5
Grasas Monoinsaturadas (g)	7,5
Grasas Poliinsaturadas (g)	0,7
Grasas Trans (g)	0
Colesterol (mg)	0
Fibra Dietética (g)	27,3
Fibra Soluble (g)	5,1
Fibra Insoluble (g)	22,7
Agua (g)	4,4
Sodio (g)	0,014



7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

7.1 Se palletizan en bolsas de papel de 25 Kg o big bag de 1.000 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 Nº	Descripción
01	Actualización de plantilla (19/01/2016)
02	Cambio de especificación de levadura y moho (04/08/2017).
03	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
04	Se corrige especificación de contenido graso (22-24), se modifica el límite máximo admisible de la concentración de Cadmio, se elimina el análisis de Enterobacterias. Se modifica cantidad envasada en Big Bag. (11/05/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Gte. Industrial	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
Fecha	11/05/2015	13/05/2015	13/05/2015
Firma			