



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



FICHA TÉCNICA

ESP SGIA 18-04

Producto: Cacao en Polvo Alcalino

Nombre comercial: Ghana Lecitinado

1. DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido por transformación mecánica de la torta de cacao natural, y posterior alcalinización, hasta llegar a un estado pulverulento seguido de adición de lecitina de girasol. Resultando cacao en polvo alcalino lecitinado.

2. USO / APLICACIÓN

Es utilizado como materia prima de productos que contengan cacao.

3. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Parámetro	Especificación
Contenido graso (%) ⁽¹⁾	12 – 14
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



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



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⁾	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. INFORMACION NUTRICIONAL

Contenido	Porción de referencia: 100 g
Valor Calórico	283kcal
Proteínas (g)	22, 9
Carbohidratos (g)	22, 3
Grasa Total (g)	11,3
Grasas Saturadas (g)	6,3
Grasas Trans (g)	0 g
Colesterol (mg)	<0,01
Fibra Alimentaria (g)	31
Agua (g)	5
Cenizas (g)	7,5



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 Nº	Descripción
01	Actualización de plantilla (19/01/2016)
02	Cambio de la especificación de levadura y moho (04/08/2017)
03	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
04	Se modifica el límite máximo admisible de Cadmio, se elimina análisis de Enterobacterias. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (08/05/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Gte. Industrial	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abraô	Francisco Pache
Fecha	08/05/2020	11/05/2020	11/05/2020
Firma			