



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



FICHA TECNICA

ESP SGIA 56-04

Producto Cacao en Polvo Alcalino
Nombre del producto: Inca

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
pH ⁽¹⁾	6,8 – 7,2
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%) ⁽¹⁾	98,5 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) Resultados 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 / g ⁽¹⁾	Ausente/1g
Salmonella spp./ 25 g ⁽¹⁾	Negativo/25 g

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: ⁽¹⁾	Marrón
Apariencia: ⁽¹⁾	Polvo fino
Olor: ⁽¹⁾	Propio
Sabor ⁽¹⁾	Típico, libre de sabores extraños



6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL	Porción de referencia: 100 g
Valor Calórico	235 kcal = 920 kJ
Carbohidratos	18,1 g
Proteínas	17,7 g
Grasa Total	11,5 g
Grasas Saturadas	8,6 g
Grasas Trans	0 g
Fibra Dietética	41 g
Sodio	77 mg
Agua	5 g

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

7.1 Se palletiza 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 ajusta el porcentaje de la granulometría a 98,5 (28/06/2019)
03	Se modifica límite máximo admisible de Cadmio, se elimina análisis de Enterobacterias. (20/04/2020)
04	Se modifica el valor de sodio en base a resultado de análisis. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (07/08/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseguramiento de la Calidad	Asesor Técnico	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
Fecha	07/08/2020	07/08/2020	07/08/2020
Firma			