



FICHA TÉCNICA

ESP SGIA 09-06

Producto: Cacao en Polvo Natural
Nombre comercial: Marfil

1. DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido por transformación mecánica de la torta de cacao natural, hasta llegar a un estado pulverulento. Resultando cacao en polvo natural.

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⁾	5,0 – 6,0
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
Mercurio (mg/kg) ⁽²⁾	≤0,1
Aflatoxinas (B1) ⁽²⁾	≤5
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) µg/kg ⁽²⁾	≤5
Ocratoxina A µg/kg ⁽²⁾	≤5
Residuos de pesticidas ⁽²⁾ (mg/kg)	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) ⁽¹⁾	<10
E.coli / 1g ⁽¹⁾	Ausencia/1g
Salmonella spp./ 25 g ⁽¹⁾	Negativo/25g

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Parámetro	Especificación
Color: ⁽¹⁾	Marrón Claro
Apariencia: ⁽¹⁾	Polvo fino, característico
Olor: ⁽¹⁾	Característico, libre 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	247 kcal
Proteínas (g)	26,86
Carbohidratos (g)	16,2
Grasa Total (g)	10,5
Grasas Saturadas (g)	6,4
Grasas Trans (g)	0 g
Fibra dietética (g)	36
Teobromina (g)	2,5
Agua (g)	4
Sodio (g)	0.016
Cenizas (g)	6.44



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 natural. (03/02/2015)
02	Se actualiza el parámetro de recuento total (21/05/2015)
03	Se actualiza el formato (19/01/2016)
04	Se actualiza el parámetro de hongos y levaduras (4/08/2017)
05	Se discrimina el nombre del producto y marca comercial (25/04/2019)
06	Se modifica límite máximo de concentración de cadmio, se incluye teobromina en información nutricional, se elimina análisis de enterobacterias. (02/01/2020). Se modifica cantidad envasada en Big Bag

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Gte. Técnico	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
Fecha	03/01/2020	03/01/2020	03/01/2020
Firma			