



**F. Pache**  
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



## FICHA TÉCNICA

**Producto:** Cacao en Polvo Alcalino

**ESP SGIA 58-02**

**Nombre comercial:** Maya

### 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 (%) <sup>(1)</sup>	10 - 12
Humedad (%) <sup>(1)</sup>	5 máx.
pH <sup>(1)</sup>	6,9 – 7,6
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%) <sup>(1)</sup>	98,5 mín.
Plomo (mg/kg) <sup>(2)</sup>	≤0,4
Cadmio (mg/kg) <sup>(2)</sup>	≤0,3
Arsénico (mg/kg) <sup>(2)</sup>	≤0,3
Cobre (mg/kg) <sup>(2)</sup>	≤50.0
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) µg/kg <sup>(2)</sup>	≤5
Ocratoxina A µg/kg <sup>(2)</sup>	≤5
Residuos de pesticidas <sup>(2)</sup>	Según tabla Límites Plaguicidas (Unión Europea)

<sup>(1)</sup> **CoA (Certificado de Análisis)**

<sup>(2)</sup> **Resultados Anuales**



**F. Pache**  
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



#### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

#### 5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color <sup>(1)</sup> :	Marrón Oscuro
Apariencia <sup>(1)</sup> :	Polvo fino, característico
Olor <sup>(1)</sup> :	Propio, libre de olores extraños
Sabor <sup>(1)</sup> :	Típico, libre de sabores extraños



**F. Pache**  
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



## 6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenido	Porción de referencia: 100 g
Valor Calórico (Kcal)	398, 2
Proteínas (g)	26,2
Carbohidratos Totales (g)	48,60
Azúcar (g)	2,1
Grasa Total (g)	11
Grasas Saturadas (g)	6,85
Grasas Trans (g)	0
Colesterol (mg)	0
Fibra (g)	30,36
Teobromina (g)	2,5
Sodio (g)	0,67
Agua (g)	5
Cenizas (g)	7,1



**F. Pache**  
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



## 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 Nº	Descripción
01	Se modifica límite máximo de Cadmio, se agrega cantidad de teobromina. (06/04/2020)
02	Se elimina el análisis de Enterobacterias, se modifica el límite mínimo de granulometría, pasando a ser 98.5%. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (06/05/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
<b>Cargo</b>	<b>Jefe de Aseguramiento de la Calidad</b>	<b>Asesor Técnico</b>	<b>Director</b>
<b>Nombre</b>	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
<b>Fecha</b>	06/05/2020	06/05/2020	07/05/2020
<b>Firma</b>			

