

FICHA TECNICA

Producto: Cacao en Polvo Alcalino Negro

Nombre comercial: Nigeria

ESP SGIA 12-10

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 utilizada como materia prima para productos alimenticios que contengan cacao.

3. ESPECIFICACIONES FISICO- QUÍMICA

Parámetro	Especificación
Contenido graso (%) ⁽¹⁾	10 - 12
Humedad (%) ⁽¹⁾	5,0 máx.
pH ⁽¹⁾	7,8 – 8,2
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%) ⁽¹⁾	99,5 min
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 y G2 (µg/Kg) ⁽²⁾	≤ 5
Ocratoxina A (µg/Kg) ⁽²⁾	≤ 5
Residuos de Pesticidas ⁽²⁾	Límites Plaguicidas (Unión Europea)

⁽¹⁾ CoA (Certificado de Análisis)

⁽²⁾ Anual



4. CARACTERISTICAS 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⁾	Ausencia
Salmonella spp./ 25 g ⁽¹⁾	Negativo

5. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Parámetro	Especificación
Color: ⁽¹⁾	Negro
Apariencia: ⁽¹⁾	Polvo fino
Olor: ⁽¹⁾	Característico
Sabor: ⁽¹⁾	Típico, libre de sabores extraños



6. INFORMACION NUTRICIONAL

Composición	Cada 100 g de producto
Valor Energético	241,6 Kcal
Carbohidratos	11,88 g
Proteínas	24,3 g
Grasa Total	11,00 g
Grasas Saturadas	7,28 g
Grasas Monoinsaturadas	3,52 g
Grasas Poliinsaturadas	0,32 g
Grasas Trans	0 g
Colesterol	0 g
Fibra Alimentaria	33,42 g
Teobromina	2,5 g
Cenizas	14,0 g
Agua	5 g
Sodio	2,5 g

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

7.1 Se palletiza en bolsas de papel de 25 kg o big bag de 500 kg según lo establezca el cliente.

7.2 Es importante conservarlo en lugar seco a temperatura ambiente.

7.3 Vida útil: 2 años.



8. REVISION

Revisión Nº	Descripción
01	Se agrega característica "alcalino". (03/02/2015)
02	Actualización del parámetro de recuento total (21/05/2015)
03	Actualización del formato (19/01/2016)
04	Actualización del parámetro de hongos y levaduras (4/08/2017)
05	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
06	Se incorpora el parámetro de alcalinidad de cenizas (25/04/2019)
07	Se actualizo el pH del producto a: 7,8 a 8,2 (24/06/2019)
08	Se modifica la concentración máxima admisible de Cadmio, se elimina Coliformes fecales como requisito microbiológico, se agrega contenido de Teobromina.(06/04/2020)
09	Se elimina el análisis de cenizas, alcalinidad en cenizas y cenizas insolubles en HCl de los requeridos para la liberación del producto. (11/05/2020)
10	Se modifica el valor de sodio en base a resultado de análisis y valor de agua. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (07/08/2020)

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