



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



FICHA TECNICA

ESP SGIA 54-03

Producto: Cacao en Polvo Alcalino Negro Claro

Nombre comercial: Nigeria Light

1. DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido por transformación mecánica de torta de cacao, 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⁾	7,4 – 8,0
Granulometría (Pasa 200 mesh) (%) ⁽¹⁾	99,5 min.
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 (µg/kg) ⁽²⁾	≤ 5
Ocratoxina A (µg/kg) ⁽²⁾	≤ 5
Arsénico (mg/kg) ⁽²⁾	≤ 0,3
Plomo (mg/kg) ⁽²⁾	≤ 0,4
Cadmio(mg/kg) ⁽²⁾	≤ 0,3
Cobre (mg/kg) ⁽²⁾	≤50
Residuos de Pesticidas ⁽²⁾	Límites Plaguicidas (Unión Europea)

⁽¹⁾ CoA (Certificado de Análisis)

⁽²⁾ Anual



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



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

5. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Parámetro	Especificación
Color ⁽¹⁾ :	Negro Claro
Olor ⁽¹⁾ :	Característico, libre de olores extraños
Sabor ⁽¹⁾ :	Característico, libre de sabores extraños
Aspecto ⁽¹⁾ :	Polvo, característico



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Composición	Cada 100 g de producto
Valor energético	244 Kcal
Carbohidratos	14,9 g
Proteínas	28,0 g
Grasa total	11,1 g
Grasas saturadas	6,73 g
Grasas monoinsaturadas	3,51 g
Grasas poliinsaturadas	0,34g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 g
Fibra alimentaria	34,4 g
Cenizas	12,7 g
Humedad	3,18 g
Sodio	2,5 g

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

7.1 Almacenar en lugar limpio, seco, cubierto, aireado, protegido de la luz u otra fuente de calor.

7.2 Se palletiza en bolsas de papel de 25 Kg o big bag de 500 kilos según lo establezca el cliente.

7.3 Vida útil: 2 años



F. Pache
INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.



8. REVISIÓN

Revisión Nº	Descripción
01	Se discrimina el nombre del producto y su marca comercial (25/04/2019)
02	Se modifica el rango de pH: 7.3- 7,9 a pH: 7.4 – 8.0 (01-07-2019)
03	Se modifica el límite máximo de la concentración de Cadmio. Se elimina el análisis de coliformes fecales. Se modifica cantidad envasada en Big Bag (11/05/2020)

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cargo	Jefe de Aseg. Calidad	Asesor Técnico	Director
Nombre	Andrea Spósito	Eduardo Mendes Abrão	Francisco Pache
Fecha	11/05/2020	11/05/2020	11/05/2020
Firma			