



INDUSTRIA PROCESADORA DE ALIMENTOS IPROCAL C.A
RIF: J-40950312-7

ESPECIFICACION TECNICA

Codigo:

PRC-002

MANTECA DE CACAOREGISTRO SANITARIO:
A-82-826

Este producto fabricado por PROCESADORA DE CACAO RIO CARIBE C.A es monitoreado durante el proceso de fabricación garantizando que no contiene productos tóxicos y/o sustancias peligrosas. Estos productos están elaborados siguiendo lo establecido en los manuales de BUENA PRACTICA DE FABRICACION (BPF) y en las condiciones Sanitarias adecuadas con una Supervisión constante en el Control de Calidad y bajo la implementación y certificación del sistema HACCP.

Codigo Arancelario: 1804.00.00.00

Manteca de Cacao

DESCRIPCION DETALLADA DEL PRODUCTO

La manteca de cacao, también llamada aceite de theobroma, es la grasa natural comestible procedente del haba del cacao, extraída durante el proceso de fabricación del chocolate y que se separa de la masa o licor de cacao mediante el uso de prensa hidráulica

Aspectos	Grasoso (Estado Solido)	Calorias	884. (100 de Grasa)
Color	Blanco Amarillento	Grasa Total	100 gramos
Olor	Ligeramente a Chocolate	Calcio	0 mgramos
Sabor		Carbohidratos	0 gramos
	Chocolate	Fibra	0 gramos
		Proteina	0 gramos
ASPECTOS FISICO QUIMICO		ASPECTOS MICROBIOLÓGICO	
CARACTERISTICAS	RESULTADOS	CARACTERISTICAS	RESULTADOS
Indice de Refraccion	1,46	Aerobios Mesofilos (UCF/g)	3400
Acidez (% p/p)	1,04	Mohos (UCF/g)	100
Indice de Saponificacion	193,24	Coliformes Totales (NMP/g)	50
Indice de peroxido (% p/p)	1,98	Esporas Termofilas	15
Materia Extraña	Ausencia	Levadura	10
Indice de Yodo	33,72%	Salmonella	Ausencia
CARACTERISTICAS DEL GRANO UTILIZADO			
CARACTERISTICAS	Tipo de Cacao	Denominacion de Origen	Fermentacion
Cacao Criollo Trinitario	F2	100% Venezolano	65,00%
PRESENTACION Y TIPO DE EMPAQUES			
CONDICION	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Empaque Primario	Cuñetes	Plastico	20 Kg
CARACTERISTICAS LOGISTICAS			
VIDA UTIL	TEMPERATURA °C	HUMEDAD	TIPO DE PALET
AÑO Y MEDIO	10-18°C	<60 %	AMERICANO
La Manteca de cacao no ha sido irradiado o tratado con gas. No contiene productos con GMO's o productos Alérgicos. No contiene gluten.			