



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

FICHA TÉCNICA

Código:

PRC-003

**POLVO DE CACAO
(ALCALINIZADO)**

**Registro Sanitario:
A-82-825**

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 establecidos 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.

Código Arancelario: 1803.10.00.00

Cacao en polvo sin azúcar u otro endulzante

DESCRIPCION DETALLADA DEL PRODUCTO

El cacao en polvo (Alcalinizado) es la parte del cacao desprovista de su manteca. El cacao en polvo se obtiene a partir del prensado del Licor o pasta de Cacao mediante el uso de Prensas Hidráulicas. El polvo de Cacao es Alcalinizado (Dutch Método)

PARAMETROS SENSORIALES	ESPECIFICACION	DATA NUTRICIONAL	
Aspectos	Grasoso (Estado Solido)	Calorías	228. (13,7 de Grasa)
Color	Marrón Oscuro	Grasa Total	13,7 gramos
Olor	Ligeramente a Chocolate	Calcio	128 gramos
Sabor	Frutal,	Carbohidratos	57,9 gramos
	Nuez, almendra	Fibra	37 gramos
	Astringente	Proteína	19 gramos

ASPECTOS FISICO QUIMICO

ASPECTOS MICROBIOLÓGICO

CARACTERISTICAS	RESULTADOS	CARACTERISTICAS	RESULTADOS
PH	6,85	Aerobios Mesofilos (UCF/g)	34 00
Humedad (% p/p)	3,72	Mohos (UCF/g)	10 0
Ceniza(%p/p)	7,97	Coliformes Totales (NMP/g)	50
Fibra Cruda (% p/p)	4,62	Esporas Termofilas	15
Grasa (% p/p)	13,38	Salmonella	Ausencia
Finura	3%		

CARACTERISTICAS DEL GRANO UTILIZADO

CARACTERISTICAS	Tipo de Cacao	Denominación del Cacao	Humedad
Cacao Trinitario Mérida	F2	Sur del Lago	7,8 0%

DATOS DE PROCESOS

Temperatura de Tostado	Finura	Tiempo en Tanques Agitadores	Fermentación
105 °C	3% (75 um)	10 horas	65 %

PRESENTACION Y TIPO DE EMPAQUES

CONDICION	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Empaque Primario	Bolsas	Papel de dos pliegues	20 Kg

CARACTERISTICAS LOGISTICAS

VIDA UTIL	TEMPERATURA °C	HUMEDAD	TIPO DE PALET
AÑO Y MEDIO	18-22°C	<60 %	AMERICANO

El Polvo de cacao no ha sido irradiado o tratado con gas. No contiene productos con GMOs o productos Alérgicos. No contiene gluten.