

CACAO ALCALINO

DESCRIPCIÓN

Polvo fluido de color castaño Grado Food

ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS ANÁLISIS QUÍMICO

Contenido grasa s/seco(%):	10 – 12
pH:	6.6 – 7.2
Finura a 200 mesh (%):	≥ 99
Humedad:	5% máximo
Contenido Cenizas (%):	≤ 11

CONTENIDO NUTRICIONAL

cada 100g

Energía (Kcal.)		330
Proteína (g)		27.0
Grasa Total (g)		10.69
Grasas Saturados (g)	9.7	
Grasas Mono Insaturadas (g)	0	
Grasa Poli Insaturadas (g)		0.3
Colesterol (mg)		0
H. Carbono Disponible (g)		35.5
Fibra Dietaria Total (g)		14.3
Sodio (mg)		1036

*Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus ingredientes

ALÉRGENOS

Producto No Alérgeno.

Alérgenos(Resol. 427 del 03/07/10 Minsal)	Está como ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Huevos y sus productos	NO	NO	NO
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	NO	NO	NO
Pescados y productos pesqueros	NO	NO	NO
Maní, soya y sus productos	NO	NO	NO
Nueces y productos derivados	NO	NO	NO
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas	NO	NO	NO
Crustáceos y sus Productos	NO	NO	NO

CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA

Recuento aerobio mesófilos (ufc/g): ≤ 5000

Recuento Coliformes (NMP/g): ≤ 30

Hongos y levaduras (ufc/g): ≤ 100

Bacterias patógenas: Ausente

RESIDUOS DE PESTICIDAS:

Libre

PRINCIPALES APLICACIONES

En industria alimenticia como ingrediente o uso decorativo.

PRESERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar ventilado, fresco y seco. Lejos de fuentes de luz y calor. Entre 15 y 22° C y humedad relativa inferior del 60%., proteger de la luz, aromas y olores extraños.

PRESENTACIÓN

Consultar formatos disponibles.