



## ***Licor de Cacao Orgánico***

### ***Características Organolépticas***

- |                   |   |
|-------------------|---|
| ▪ <i>Aspecto:</i> | <i>Sólido Homogéneo</i>                         |
| ▪ <i>Color:</i>   | <i>Marrón Oscuro</i>                            |
| ▪ <i>Olor:</i>    | <i>Característico, libre de olores extraños</i> |
| ▪ <i>Sabor:</i>   | <i>Característico a chocolate amargo</i>        |

### ***Características Físico-Químicas***

- |                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| ▪ <i>Humedad:</i> | <i>&lt;2%</i>           |
| ▪ <i>Grasas:</i>  | <i>51±1%</i>            |
| ▪ <i>Finura:</i>  | <i>99±1% (200 mesh)</i> |
| ▪ <i>pH:</i>      | <i>5.2±6.0</i>          |

### ***Características Microbiológicas***

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| ▪ <i>Aerobios Mesófilos:</i> | <i>&lt;5000 ufc/g</i> |
| ▪ <i>Levaduras y Mohos:</i>  | <i>&lt;50 ufc/g</i>   |
| ▪ <i>Coliformes Totales:</i> | <i>&lt;10 col/g</i>   |
| ▪ <i>E. coli :</i>           | <i>Negativo</i>       |
| ▪ <i>Salmonella:</i>         | <i>Negativo</i>       |
| ▪ <i>Enterobacterias:</i>    | <i>Negativo</i>       |

### ***Presentación***

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| ▪ <i>Funda Interior:</i> | <i>Polipropileno</i>                      |
| ▪ <i>Caja Externa:</i>   | <i>Cartón Corrugado</i>                   |
| ▪ <i>Peso Neto:</i>      | <i>25 Kg. Blocks</i>                      |
| ▪ <i>Vida Útil:</i>      | <i>24 Meses Almacenado apropiadamente</i> |