



Manteca de Cacao Orgánico

Características Organolépticas

- | | |
|-----------------|--|
| ▪ <i>Color:</i> | <i>Amarillo Claro</i> |
| ▪ <i>Olor:</i> | <i>Característico, libre de olores extraños</i> |
| ▪ <i>Sabor:</i> | <i>Característico, libre de sabores extraños</i> |

Características Químicas

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| ▪ <i>Acidez (FFA %):</i> | <i>0.5 a 1.75%</i> |
| ▪ <i>Punto de Fusión:</i> | <i>32 a 35 °C</i> |
| ▪ <i>Humedad:</i> | <i>0.2%</i> |
| ▪ <i>Vapor Saponificación:</i> | <i>189-199 mg KOH/g</i> |
| ▪ <i>Materia Insaponificable:</i> | <i>0.35%</i> |
| ▪ <i>Peróxidos:</i> | <i>Max. 1 Meq/g</i> |

Características Microbiológicas

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| ▪ <i>Aerobios Mesófilos:</i> | <i><5000 ufc/g</i> |
| ▪ <i>Levaduras y Mohos:</i> | <i><50 ufc/g</i> |
| ▪ <i>Coliformes Totales:</i> | <i><10 col/g</i> |
| ▪ <i>E. coli :</i> | <i>Negativo</i> |
| ▪ <i>Salmonella:</i> | <i>Negativo</i> |
| ▪ <i>Listeria:</i> | <i>Negativo</i> |
| ▪ <i>Bacillus Céreo:</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> |