



Polvo Natural de Cacao Orgánico

Características Organolépticas

- | | |
|-------------------|---|
| ▪ <i>Aspecto:</i> | <i>Polvo Fino y homogéneo</i> |
| ▪ <i>Color:</i> | <i>Marrón Oscuro</i> |
| ▪ <i>Olor:</i> | <i>Característico, libre de olores extraños</i> |
| ▪ <i>Sabor:</i> | <i>Característico, chocolate amargo</i> |

Características Físico-Químicas

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| ▪ <i>Humedad:</i> | <i><3%</i> |
| ▪ <i>Grasa:</i> | <i>10 – 12%</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><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>Enterobacterias:</i> | <i>Negativo</i> |

Presentación

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