

FICHA TÉCNICA



Nombre del producto	:Cacao en polvo Criollo Orgánico certificado
Estado orgánico	:USDA-NOP, EU, JAS
HS Tariff code	:1805.00
Parte utilizada	:Granos de cacao.
Nombre Científico	:Theobroma cacao L,criollo variety
Composición	:100% cacao en polvo
Origen	:Satipo y Valle del río Ene, Apurímac y Mantaro - Perú
Duración	:24 meses en empaque original
Proceso	:Selección y clasificación, lavado, secado, molido, acondicionamiento, refrigeración, molido, pulverización, envasado, pesado, sellado, empaque y rotulado



PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Color	:Marrón oscuro
Olor	:Característico del producto
Textura	:Característico del producto
Humedad	:< 5%

EMPAQUE

Tipo: Granel	Tipo: Retail
Peso: 5 / 25 kg	Peso: 250 / 500 gr
Material: Bolsas de polietileno en cajas de cartón	Material: Bloques cubiertos de papel de aluminio.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (LÍMITE POR GR / M *)

Aeróbicos (UFC/g) 10 ₅	Molde total (UFC/g) 10 ₃	Levadura total (UFC/g) 10 ₃	Det. E .coli Ausencia
--------------------------------------	--	---	--------------------------

* Estándares Peruanos, DIGESA, Ministerio de Salud

TABLA NUTRICIONAL (POR 100 GR)

Calorías	Fibra	Proteína	Grasa	Ceniza	Carbohidratos	Humedad
427,24Kcal	29,99	26,95	15,36	7,75	45,30	4,64

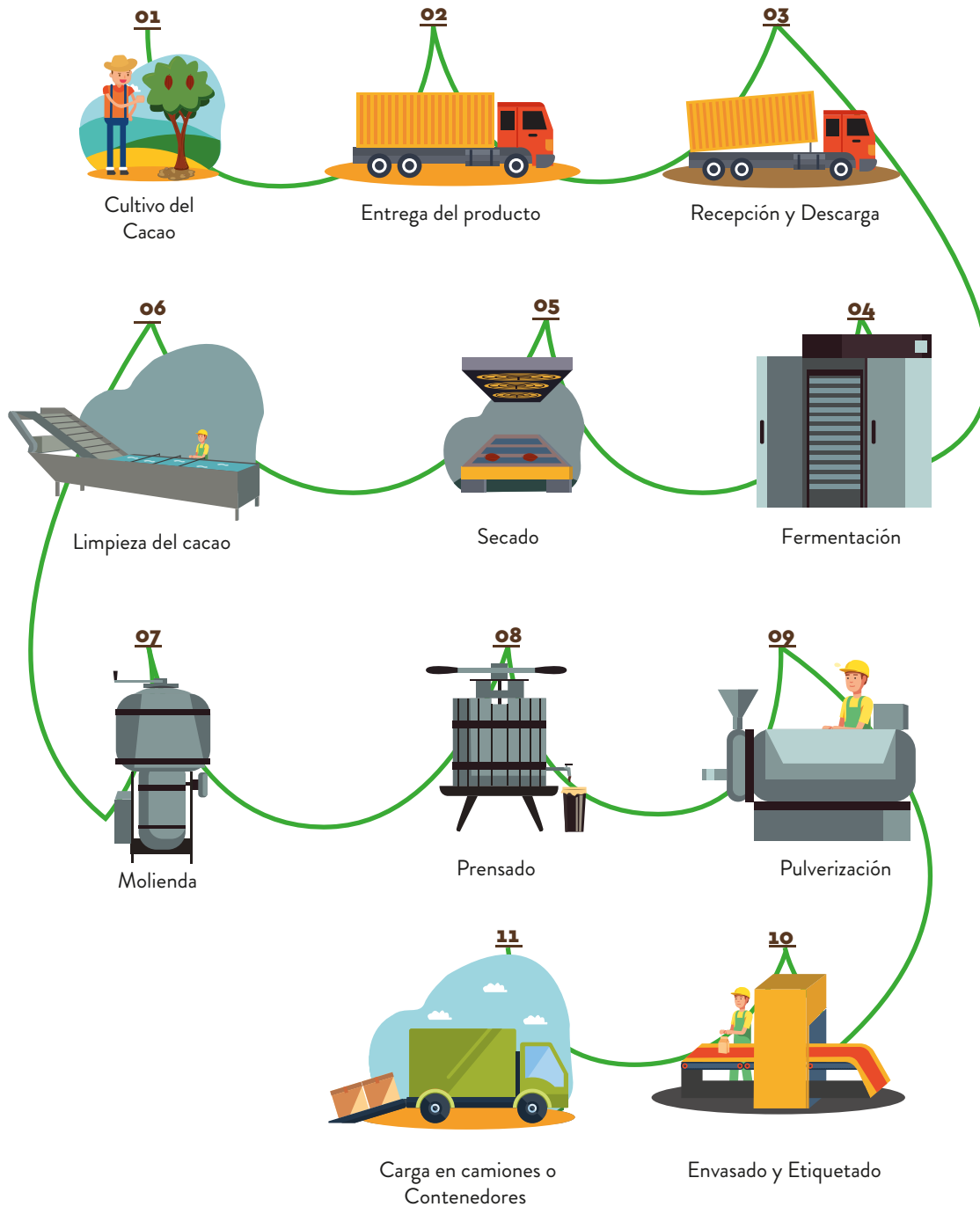
RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en lugares frescos y secos
- Evitar exposición directa al sol
- Una vez abierto, conservar en el empaque original cerrado

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Producto libre de gluten
- Producto libre de organismos genéticamente modificados
- Producto libre de aditivos

FLUJO DE PROCESO



CALENDARIZACIÓN

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DEC



● Disponible