



Let's do chemistry together

Ficha Técnica COCOA EN POLVO

fecha de actualización mayo 2022

PROPIEDADES

Es un polvo de flujo libre proveniente de la torta de cacao pulverizada obtenido por proceso del prensado de la pasta de cacao. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao (*Theobroma cacao*, familia Malvaceae Linnaeus).

APLICACIONES Y USOS:

Pasta de cacao desgrasada, prensada y pulverizada. Conveniente para helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería y como mezcla en tabaco.

DATOS TÉCNICOS

Propiedades	Método	Estándar
Humedad (%)	AOAC 19th 931.04	Max 5
Grasa (%)	AOAC 19th 963.15	10-12
Finura	IOCCC 11:1970	Min 99
pH	AOAC 19th 970.21	5.2 – 6.1
Aerobios mesófilos (ufc/g)	AOAC 990.12	Max 10000
Mohos (ufc/g)	AOAC 997.02	Max 100
Coliformes (ufc/g)	AOAC 991.14	Max 10
<i>Escherichia Coli</i> (ufc/g)	AOAC 991.14	Ausencia
<i>Salmonella</i> (ufc/g)	AOAC-ri # 960801	Ausencia
Cobre (ppm)	AOAC 19th 999.10	Max 50
Arsénico (ppm)	AOAC 19th 999.10	Max 1 (®)
Hierro (ppm)	AOAC 19th 999.10	Max 1
Plomo (ppm)	AOAC 19th 999.10	Max 2
Cadmio (ppm)	AOAC 19th 999.10	Max 0,5
Mercurio (ppm)	AOAC 19th 999.10	Max 1

El producto cumple con lo planteado en la NTP 208.016:2015 – 208.015:2015

PRESENTACIONES

- Saco de 25 kg

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor (< 60 °C) y la humedad. Se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas, sin embargo, se deberá controlar la calidad antes de usar.