

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

CACAO 22-24%

Código: 2270

1.2 Descripción

Cacao en polvo alcalinizado del 22-24% de manteca de cacao.

Procedente de la semilla de Theobroma Cacao L., desecada, descascarillada, tostada, parcialmente desgrasada por medios mecánicos, triturada y molida.

1.3. Composición cualitativa

CACAO EN POLVO, CORRECTOR DE ACIDEZ (CARBONATO DE POTASIO).

Cumple con la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los productos de cacao y chocolate.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

24 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Caja de cartón con 6 bolsas de 1 kg, peso neto 6 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Caja de cartón con 2 bolsas de 5 kg, peso neto 10 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Saco de 25 kg. Europalet de 80 x 120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco.

Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	polvo marrón	Organoléptico CG03
SABOR	característico	Organoléptico CG03
HUMEDAD	< 5%	Gravimetría
pH	8,0 ± 0,3	pHmetro
CONTENIDO EN GRASA	23% ± 1	Refractometría

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
Listeria monocytogenes	No detectado/25g	PNT 2985
Salmonella spp	No detectado/25g	PNT 2988

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio kJ / kcal (por 100 g)	1738 kJ/100g	419 kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	21,5		± 2
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	18,0		± 2
Azúcares	0,5		± 0,05
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	23,0		± 2
Saturadas	14,0		± 2
Fibra dietética (gr./100 gr.)	27,0		± 2
Sal (gr./100 gr.)	0,00		

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.