

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

MANTECA DE CACAO

Código: 30902

1.2 Descripción

Manteca de cacao desodorizada.
Disponibile con certificación UTZ y KOSHER.

1.3. Composición cualitativa

MANTECA DE CACAO.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto: 4 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%.
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	sólido amarillento	Organoléptico E02
SABOR	característico	Organoléptico E02
ACIDEZ LIBRE (ácido oleico)	Máx. 1,75%	E08
ÍNDICE DE YODO	33 - 42	

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
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia /25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia /25g	PNT 2988

