



Licor de Cacao Orgánico

Características Organolépticas

- *Aspecto:*
- *Color:*
- *Olor:*
- *Sabor:*

Sólido Homogéneo

Marrón Oscuro

Característico, libre de olores extraños

Característico a chocolate amargo

Características Físico-Químicas

- *Humedad:*
- *Grasas :*
- *Finura :*
- *pH:*

<2%

51±1%

99±1% (200 mesh)

5.2±6.0

Características Microbiológicas

- *Aerobios Mesófilos:*
- *Levaduras y Mohos:*
- *Coliformes Totales:*
- *E. coli :*
- *Salmonella:*
- *Enterobacterias:*

<5000 ufc/g

<50 ufc/g

<10 col/g

Negativo

Negativo

Negativo

Presentación

- *Funda Interior:*
- *Caja Externa:*
- *Peso Neto:*
- *Vida Útil:*

Polipropileno

Cartón Corrugado

25 Kg. Blocks

24 Meses Almacenado apropiadamente