



## *Manteca de Cacao Orgánico*

### *Características Organolépticas*

- |                 |  |
|-----------------|--|
| ▪ <i>Color:</i> | <i>Amarillo Claro</i>                            |
| ▪ <i>Olor:</i>  | <i>Característico, libre de olores extraños</i>  |
| ▪ <i>Sabor:</i> | <i>Característico, libre de sabores extraños</i> |

### *Características Químicas*

- |                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| ▪ <i>Acidez (FFA %):</i>          | <i>0.5 a 1.75%</i>      |
| ▪ <i>Punto de Fusión:</i>         | <i>32 a 35 °C</i>       |
| ▪ <i>Humedad:</i>                 | <i>0.2%</i>             |
| ▪ <i>Vapor Saponificación :</i>   | <i>189-199 mg KOH/g</i> |
| ▪ <i>Materia Insaponificable:</i> | <i>0.35%</i>            |
| ▪ <i>Peróxidos:</i>               | <i>Max. 1 Meq/g</i>     |

### *Características Microbiológicas*

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| ▪ <i>Aerobios Mesófilos:</i> | <i>&lt;5000 ufc/g</i> |
| ▪ <i>Levaduras y Mohos:</i>  | <i>&lt;50 ufc/g</i>   |
| ▪ <i>Coliformes Totales:</i> | <i>&lt;10 col/g</i>   |
| ▪ <i>E. coli :</i>           | <i>Negativo</i>       |
| ▪ <i>Salmonella:</i>         | <i>Negativo</i>       |
| ▪ <i>Listeria:</i>           | <i>Negativo</i>       |
| ▪ <i>Bacillus Céreo:</i>     | <i>Negativo</i>       |

### *Presentación*

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| ▪ <i>Funda Interior:</i> | <i>Polipropileno</i>                      |
| ▪ <i>Caja Externa:</i>   | <i>Cartón Corrugado</i>                   |
| ▪ <i>Peso Neto:</i>      | <i>25 Kg. Blocks</i>                      |
| ▪ <i>Vida Útil:</i>      | <i>24 Meses Almacenado apropiadamente</i> |