



Polvo Natural de Cacao Orgánico

Características Organolépticas

▪ <i>Aspecto:</i>	<i>Polvo Fino y homogéneo</i>
▪ <i>Color:</i>	<i>Marrón Oscuro</i>
▪ <i>Olor:</i>	<i>Característico, libre de olores extraños</i>
▪ <i>Sabor:</i>	<i>Característico, chocolate amargo</i>

Características Físico-Químicas

▪ <i>Humedad:</i>	<i><3%</i>
▪ <i>Grasa:</i>	<i>10 – 12%</i>
▪ <i>Finura :</i>	<i>99 ± 1% (200 mesh)</i>
▪ <i>pH:</i>	<i>5.2 ± 6.0</i>

Características Microbiológicas

▪ <i>Aerobios Mesófilos:</i>	<i><5000 ufc/g</i>
▪ <i>Levaduras y Mohos:</i>	<i><50 ufc/g</i>
▪ <i>Coliformes Totales:</i>	<i><10 col/g</i>
▪ <i>E. coli :</i>	<i>Negativo</i>
▪ <i>Salmonella:</i>	<i>Negativo</i>
▪ <i>Enterobacterias:</i>	<i>Negativo</i>

Presentación

▪ <i>Funda Interior:</i>	<i>Polipropileno</i>
▪ <i>Caja Externa:</i>	<i>Kraft</i>
▪ <i>Peso Neto:</i>	<i>25 Kg.</i>
▪ <i>Vida Útil:</i>	<i>24 Meses Almacenado apropiadamente</i>