

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, sometida a un proceso de prensado y alcalinizado.

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.

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	F-01
SABOR	cacao	F-01
HUMEDAD	< 5%	CG05
pH	8,0 ± 0,3	F-08
CONTENIDO EN GRASA	23% ± 1	E11

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2017
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	NF V08-059:2002
Listeria monocytogenes	No detectado/25g	PNTA0153
Salmonella spp	No detectado/25g	PNTA0216

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 (g/100 g) de los cuales	18,0		± 2
Azúcares	0,5		± 0,05
Lípidos (g/100 g) de los cuales	23,0		± 2
Saturadas	14,0		± 2
Fibra alimentaria (g/100 g)	27,0		± 2
Sal (g/100 g)	0,00		

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	PUEDA 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 (CE) 1829/2003, 1830/2003, y modificaciones posteriores, 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 (UE) 2023/915 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

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 y modificaciones posteriores.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.