

## FICHA TÉCNICA

# CACAO EN POLVO PURO

**DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION:** Cacao en polvo desgrasado alcalinizado producido a partir del tostado, prensado y molienda de cacao en grano. / *Fat-reduced alkalized cocoa powder produced from roasting, pressing and milling of cocoa beans.*

**INGREDIENTES / INGREDIENTS:** Cacao en polvo desgrasado, regulador de acidez (carbonato de potasio). / *Fat-reduced cocoa powder, acidity regulator (potassium carbonate).*  
 Carbonato potásico > 7% expresado como K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> en materia seca desgrasada. / *Potassium carbonate > 7% expressed as K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> on dry fat-free matter.*

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value	Método / Method
Color / Colour	Marrón / Brown	PNT-12
Sabor / Taste	Característico del cacao, amargo. Libre de sabores extraños. / <i>Characteristic of cocoa, bitter. Free from strange flavours.</i>	PNT-12
Olor / Smell	Característico del cacao. Libre de olores extraños. / <i>Characteristic of cocoa. Free from strange smells.</i>	PNT-12

### CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Grasa / Fat	10	12	%	IOCCC 8a/1972
Humedad / Moisture	-	5	%	PNT-02
pH / pH	7,6	8	-	IOCCC 9-F/1972
Finura / Fineness (<75µ, 200mesh)	99,5	-	%	IOCCC 13-F/1970
Cenizas totales / Total ash	-	12	%	IOCCC 4aF/1973
Cascarilla / Shell	-	1,75	%	PNT-11

### CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Aerobios totales / Total plate count	-	5.000	ufc/g	IOCCC 118/1990
Mohos / Moulds	-	50	ufc/g	IOCCC 118/1990
Levaduras / Yeasts	-	50	ufc/g	IOCCC 118/1990
Enterobacterias / Enterobacteriaceae	-	10	ufc/g	ISO 21528-2:2004
E.coli / E.coli	Ausencia / Absence		/1 g	ISO 16649-2:2001
Salmonella / Salmonella	Ausencia / Absence		/100 g	ISO 6579:2002

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION (valores indicativos / indicative values):

Parámetro / Parameter	Valor/ Value ( / 100 g)			
	Min.	Objetivo / Target	Max.	Uds. / U.
Valor energético / Energy value	299,04			Kcal
	1.251,18			KJ
Agua / Water	2,10	3,60	5,00	%

Grasas / <i>Fat</i>	10,00	11,00	12,00	%
Saturadas / <i>Saturated</i>		7,04		%
Insaturadas / <i>Unsaturated</i>		3,86		%
Monoinsaturadas / <i>Monounsaturated</i>		< 3,90		%
Poliinsaturadas / <i>Poliinsaturated</i>		< 0,30		%
Trans / <i>Trans</i>		< 0,10		%
Fosfolípidos / <i>Phospholipids</i>		0,00		%
Hidratos de carbono / <i>Carbohydrates</i>	12,59	14,09	15,59	%
Azúcares / <i>Sugars</i>	1,37	1,87	2,37	%
Fructosa / <i>Fructose</i>		< 0,5		%
Glucosa / <i>Glucose</i>		< 0,5		%
Sacarosa / <i>Sacarose</i>		< 1,5		%
Almidón / <i>Starch</i>	11,22	12,22	13,22	%
Proteína / <i>Protein</i>	19,96	21,96	23,96	%
Insoluble / <i>Insoluble</i>		23,14		%
Soluble / <i>Soluble</i>		4,78		%
Sales minerales / <i>Mineral salts</i>	9,88	10,88	11,88	%
Ácidos orgánicos / <i>Organic acids</i>	2,40	3,00	3,60	%
Polifenoles / <i>Polyphenols</i>	1,61	2,41	3,21	%
Purinas / <i>Purines</i>	1,96	2,56	3,16	%
Teobromina / <i>Theobromine</i>		2,30		%
Cafeína / <i>Caffeine</i>		0,26		%
Otros / <i>Others</i>		2,58		%

Vitaminas / <i>Vitamins</i>			
Parámetro / <i>Parameter</i>	Min.	Max.	Uds. / <i>U.</i>
Vitamina B1	0,087	0,360	mg/100g
Vitamina B2	0,027	0,150	mg/100g
Vitamina B3	1,150	4,800	mg/100g
Vitamina B6	0,030	0,180	mg/100g
Vitamina E	1,360	3,690	mg/100g
Vitamina C	Trazas		mg/100g

Minerales / <i>Minerals</i>			
Parámetro / <i>Parameter</i>	Min.	Max.	Uds. / <i>U.</i>
Sodio / <i>Sodium</i>	25	80	mg/100g
Potasio / <i>Potassium</i>	3800	4800	mg/100g
Calcio / <i>Calcium</i>	120	190	mg/100g
Magnesio / <i>Magnesium</i>	370	700	mg/100g
Fósforo / <i>Phosphorus</i>	550	850	mg/100g
Hierro / <i>Iron</i>	10	30	mg/100g
Cobre / <i>Copper</i>	3	5	mg/100g
Zinc / <i>Zinc</i>	5	11	mg/100g
Manganeso / <i>Manganese</i>	2	5	mg/100g
Azufre / <i>Sulphur</i>	75	210	mg/100g

**FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA / DATE OF MINIMUM DURABILITY:**

Consumir preferentemente antes de 30 meses a partir de la fecha de fabricación conservado en el embalaje original y debidamente almacenado. / *Best before end 30 months from the manufacture date preserved in the original packaging and properly stored.*

**CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / CONSERVATION, STORAGE AND TRANSPORT:**

- Temperatura: entre 10 °C – 20 °C. / *Temperature: between 10 °C – 20 °C.*
- Humedad relativa del aire: menor de 60%. / *Relative humidity of air: lower than 60%.*
- Protegido del sol directo y olores extraños. / *Store away from sunlight and strong odours.*

**DECLARACIONES / DECLARATIONS:**

- El producto cumple con la legislación vigente de la Unión Europea. / *The product fulfill the current EU legislation.*
- El producto no contiene alérgenos. / *The product does not contain allergens.*
- El producto no ha sido irradiado. / *The product has not been irradiated.*
- El producto no contiene OGM. / *The product does not contain GMO.*
-