

CACAO EN POLVO

FICHA TÉCNICA

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, reguladores de acidez (carbonato de potasio, hidróxido de sodio)*. / Fat-reduced cocoa powder, acidity regulators (potassium carbonate, sodium hydroxide)*.

*Carbonato potásico e hidróxido de sodio > 7%, expresado como K₂CO₃ en materia seca desgrasada. / Potassium carbonate and sodium hydroxide > 7%, expressed as K₂CO₃ on dry fat-free matter.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS :

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

CARACTERÍSTICAS 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	7,8	8,2	-	IOCCC 9-F/1972
Finura / Fineness (<75µ, 200mesh)	99,5	-	%	IOCCC 13-F/1970
Cenizas totales / Total ash	-	14	%	IOCCC 4aF/1973
Cascarilla / Shell	-	1,75	%	PNT-11

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS :

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Aerobios totales / Total plate count	-	5.000	ufc/g	ISO 4833-1:2013
Mohos / Moulds	-	50	ufc/g	ISO 21527-2:2008
Levaduras / Yeasts	-	50	ufc/g	ISO 21527-2:2008
Enterobacterias / Enterobacteriaceae	-	10	ufc/g	ISO 21528-2:2017
E.coli / E.coli	Ausencia / Absence		/1 g	ISO 16649-2:2001
Salmonella / Salmonella	Ausencia / Absence		/100 g	ISO 6579-1:2017

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

Parámetro / Parameter	Valor / Value (/ 100 g)			
	Min.	Objetivo / Target	Max.	Uds. / U.
Valor energético / Energy value	298			Kcal

=

	1.246			KJ
Agua / Water	1,2	2,7	4,2	%
Grasas / Fat	10,0	11,0	12,0	%
Saturadas / Saturated	7,0			%
Insaturadas / Unsaturated	3,9			%
Monoinsaturadas / Monounsaturated	< 3,9			%
Poliinsaturadas / Poliinsaturated	< 0,3			%
Trans / Trans	< 0,1			%
Hidratos de carbono / Carbohydrates	8,7	10,2	11,7	%
Azúcares / Sugars	0,1	0,5	0,7	%
Proteína / Protein	19,5	21,5	23,5	%
Fibra alimentaria / Dietary fibre	33,5	35,5	37,5	%
Insoluble / Insoluble	33,0			%
Soluble / Soluble	2,50			%
Sal / Salt	2,2	4,0	5,7	%

Vitaminas / Vitamins			
Parámetro / Parameter	Min.	Max.	Uds. / U.
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 / Minerals			
Parámetro / Parameter	Min.	Max.	Uds. / U.
Sodio / Sodium	900	2300	mg/100g
Potasio / Potassium	3300	4600	mg/100g =
Calcio / Calcium	120	190	mg/100g =
Magnesio / Magnesium	370	700	mg/100g =
Fósforo / Phosphorus	550	850	mg/100g =
Hierro / Iron	10	30	mg/100g =
Cobre / Copper	3	5	mg/100g =
Zinc / Zinc	5	11	mg/100g =
Manganeso / Manganese	2	5	mg/100g =
Azufre / Sulphur	75	210	mg/100g =