



# CAVENCAL

CACAOS VENEZOLANOS DE CALIDAD

## FICHA TÉCNICA: NIBS DE CACAO

Es el grano de cacao tostado y descascarillado. Se presenta en pequeños trozos que luego se muelen y refinan para convertirse en pasta o licor de cacao. Los nibs de cacao, son cacao puro al 100% tienen todos los nutrientes del cacao en su total potencial. Su consumo principal, es como snack y se consume sólo o en combinación con frutos secos. Se puede consumir en ensaladas, desayunos con yogur o frutas, e incluso para cocinar

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>EMPAQUE</b>	Doble bolsa de polietileno grado alimenticio a vacío con capacidad de 5 kg
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y alejado de fuentes de calor
<b>VIDA ÚTIL</b>	2 años

### ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Humedad (%)	Máx 2%	1553
pH	Mín 4.5 - Máx 6	1315
Grasa (%)	Mín 47%	1785
Finura	Mín 99%	1604
Viscosidad	Mín 90 - Máx 120 Poises Brookfield	-
Densidad	Mín 10600 - Máx 1100 g/cc	-

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Aerobios Mesófilos	Max. 10000 UFC/ g.	-
Mohos	Max. 100 UFC/ g.	-
Levaduras	Max. 100 UFC / g.	-
E. Coli	Negativo	-
Coliforme	Menor de 3 (NPM/ gr)	-
Salmonella	Negativo	-