



CAVENCAL

CACAOS VENEZOLANOS DE CALIDAD

FICHA TÉCNICA: POLVO DE CACAO NATURAL

Es un producto proveniente del prensado del licor de cacao el cual da como resultado un polvo de flujo libre y soluble obtenido de la pulverización de la torta de cacao natural. Entre sus usos destacan: Elaboración de postres de chocolate, como helados y mousse, salsas, tortas y galletas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EMPAQUE	Bolsas plásticas de polietileno de 20 Kg o fardos con 4 bolsas de 5Kg cada uno.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y alejado de fuentes de calor
VIDA ÚTIL	2 años
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Corresponde estar limpio, en buen estado, libre de olores extraños, así como libres de insectos u otros animales causantes de enfermedades

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Sabor	Cacao, amargo, astringente	1497
Olor	Cacao, libre de olores extraños	1497
Color	Marrón claro	1497
Aspecto	Polvo fino, uniforme, homogéneo	1497

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
pH	5,6 ± 0,2	1315
Fibra curda	Max. 5 %	430
Humedad	Max. 5 %	374
Grasa	10 - 12 %	1340
Cenizas	Max 8 %	429
Finura No. 200	Max 5 %	1604
Finura No. 50	Max 5 %	-
Sedimentación	Max 2 %	-

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Aerobios Mesófilos	Max. 1×10^4 UFC/gr	902/3338
Mohos	Max. 1×10^3 UFC/gr	1337
Levaduras	Max. 1×10^3 UFC/gr	1337
E. Coli	Ausente	1104
Coliformes Totales	Max 1×10^2 UFC/gr. - Max. 9 NMP/g	1086 /3276
Salmonella	Ausente	1291

