



CAVENCAL

CACAOS VENEZOLANOS DE CALIDAD

FICHA TÉCNICA: MANTECA DE CACAO

Es la fracción grasa de la pasta de cacao que se obtiene al separarla de la fracción sólida. Es una mezcla de ácidos grasos sólidos a temperatura ambiente y de color amarillo pálido cuyo uso principal es la preparación de chocolate, pero que tiene usos también en la industria farmacéutica y cosmética.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EMPAQUE	Caja de 20 kg Dimensiones: 25x39x22 cm
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y alejado de fuentes de calor
VIDA ÚTIL	2 años

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Sabor	Conforme característico	1397
Olor	Conforme característico	1397
Color	Conforme amarillo oscuro o claro	1397
Aspecto	Conforme sólido	1397

ANÁLISIS FISCOQUÍMICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Acidez libre	Máx 1,5	902
Punto de fusión	Mín 28% - Máx 35%	1337
Índice de saponificación	Mín 199 - Máx 200	323
Índice de yodo	Min. 33 - Max 40	324
Humedad (%)	Máx 3%	1553
Índice de peróxido	Máx 3%	508
Índice de refracción	1.456 - 4.458	708

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Aerobios Mesófilos	Max. 100 UFC/ g.	-
Mohos	Max. 50 UFC/ g.	-
Levaduras	Máx 1x10 UFC/g.	-
Coliforme	Negativo	-
Salmonella	Negativo	-

