

NOMBRE DEL PRODUCTO:	CACAO EN POLVO DESGRASADO 10-12% ALCALINO ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	Agricultura: No UE Procesado: UE
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00137
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado
INGREDIENTES:	Habas de cacao ecológicas (<i>Theobroma Cacao</i>) 2.5% carbonato potásico (alcalinización) <i>* Se utilizan carbonatos como coadyuvantes tecnológicos usados para alcalinizar el cacao.</i>
PRODUCCIÓN:	El cacao en polvo se obtiene a partir de granos de cacao tostados, rotos y descascarillados, se trituran y se prensan hidráulicamente, la torta de presión resultante se pulveriza.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Polvo fino, marrón claro, marrón rojizo
CONSISTENCIA	Sólida, polvo, se puede apelmazar
OLOR	Característico, no rancio
SABOR	Característico, un poco amargo
DIMENSIONES	> 99% pasa por un tamiz de 75 µm (200 MESH).

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor:
Recuento aerobios totales*	<10.000
Mohos y levaduras*	< 1000
E. coli	<10
Salmonella:	Ausencia en 250 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor:
ENERGÍA:	1430 KJ = 342 Kcal
PROTEÍNA:	24 g
GRASA:	11 g
• De las cuales saturadas:	• 6.5 g
HIDRATOS DE CARBONO:	14 g
• De los cuales azúcares:	• 0 g
FIBRA:	33 g
SAL	< 0.1 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• Almendras	No
• Trigo	No	• Avellanas	No
• Centeno	No	• Nueces	No
• Cebada	No	• Anacardos	No
• Avena	No	• Pacanas	No
• Espelta	No	• Nueces de Brasil	No
• Kamut o sus variedades híbridas	No	• Alfóncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<p><i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i></p> <p>*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto</p> <p>La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.</p> <p>Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser</p>			

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	Kosher-certified	No
Veganos	Si	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Sacos de papel multicapa de 20 Kg. Almacenado en lugar fresco (máx. 15- 20°C), seco (máx.65%) y oscuro en su envase de origen.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

mapryser@mapryser.com

T-MPS

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante un mínimo de 24 meses en su envase original, cerrado.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	5% max
PUREZA (%)	>99.5
CENIZAS (%)	11 % máx.
MATERIA GRASA (%)	10- 12
pH	6.5 – 7.6
MICOTOXINAS	<ul style="list-style-type: none">• En cumplimiento con la normativa europea
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none">• En cumplimiento con la normativa europea
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none">• En cumplimiento con la normativa europea
IMPUREZAS pedras, otras semillas, parásitos:	Posibles impurezas del propio producto o ajenas: < 0.1%. Restos cáscaras: < 1.75%.

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (UE) 2023/915, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

- **USO PREVISTO:** Este tipo bajo en grasa contiene 10-12% de manteca de cacao que se usa comúnmente para dar sabor a productos horneados (tortas, galletas, etc.), crema, crema de mantequilla, crema batida, etc.

FECHA EDICIÓN:	05/01/2016	FECHA REVISION:	24/01/2024
VERSIÓN:	02		
Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.			