FICHA TÉCNICA
Ref.: A00139-397/1348

NOMBRE DEL PRODUCTO:	CACAO EN POLVO DESGRASADO 20-22% ALCALINO ECOLOGICO
CERTIFICADO:	ORGÁNICO
ORIGEN:	Origen: No UE Procesado: UE
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00139
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	Habas de cacao ecológicas (*Theobroma Cacao)* 2.5% carbonato potásico (alcalinización) ** Se utilizan carbonatos como coadyuvantes tecnológicos usados para alcalinizar el cacao.*
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, color marrón
CONSISTENCIA	Polvo fino
OLOR	Característico, no rancio
SABOR	Característico al cacao
DIMENSIONES	>99% tamiz de 75 µm (200 mesh).

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total*	< 50.000
Levaduras*	< 100
Mohos*	< 100
E. coli	<10
Salmonella	Ausencia en 100 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 (Por 100 g):
ENERGÍA:	1560 KJ = 379 Kcal
PROTEÍNA:	19 g
GRASA: • **De las cuales saturadas:**	21.0 g (20- 22%) • 13 g
HIDRATOS DE CARBONO: • **De los cuales azúcares:**	18 g • 0.9 g
FIBRA:	29 g
SAL:	<0.1 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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

Si = presente ***No = ausente*** ***T= Trazas****

***Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto**

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 no pueden ser totalmente excluidas.

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 multicapa de 25 Kg. Almacenado en lugar fresco (15- 20ºC) y seco (máx.65%).

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante 24 meses.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 4.5%
pH	7.3 ± 0.3
PESO (g)	-
CENIZAS (%)	10 máx.
MATERIA GRASA (%)	20- 22%
METALES PESADOS • **Plomo** • **Cadmio** • **Mercurio**	• De acuerdo a la legislación europea.
PESTICIDAS • **Organocloropesticidas:** • **Organofosforpesticidas:** • **Otros pesticidas:**	• De acuerdo a la legislación europea IFOAM & BNN .
IMPUREZAS **piedras, 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 (CE) 1881/2006, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones.

OTROS:

- **USOS PREVISTOS:** Este polvo de cacao rica en grasas contiene 20-22 % de manteca de cacao y se utiliza para recubrir o decorar pasteles y dulces. También es excelente para dar sabor a los postres.

FECHA EDICIÓN:	23/03/2016	FECHA REVISION:	30/06/2021
VERSIÓN:	01		

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.