



FICHA TÉCNICA CACAO EN POLVO

Código: 7778990014

Formato envase: Cubo 1 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Cacao en polvo, alcalizado, semidesgrasado (22-24% de grasa).

INGREDIENTES

Cacao, carbonato de potasio E-501i.

APLICACIÓN

Elaboración de decoraciones, batidos, chocolate a la taza, helados y donde se necesite sabor y color a chocolate intenso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Polvo	Olor: Típico a cacao
Color: Negro rojizo	Sabor: Típico a cacao

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 7,2 - 7,6
Humedad: < 5%
Cenizas: 8,8 g/100g
Granulometría: ≥ 99,5% de 75 µm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g
Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g
Salmonella: Ausencia/25g
Escherichia coli: Ausencia/g
Enterobacterias: Ausencia/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	391 Kcal	1619 KJ
Proteínas:	18,9 g	
Hidratos de carbono:	10,8 g	
de los cuales azúcares:	0,9 g	
Fibra:	27,5 g	
Grasas:	23 g	
de las cuales saturadas:	14,2 g	
Sal:	0,05 g	

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

24 meses desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Temperatura entre 15°C y 20°C; humedad relativa máxima 50%. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

En decoración, aplicación directa espolvoreando sobre el producto. En batidos y helados incorporar directamente sobre las mezclas.

ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas
(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.
(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.
(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO₂.

Observaciones: Puede contener trazas por reenvasado de: gluten, soja, leche (lactosa), cacahuete, huevo, frutos de cáscara.

OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)

Elaborado y revisado: Esther Gayoso
(Dpto. Calidad)

BACK EUROP ESPAÑA, S.L.

Gibraltar, 20 – P.I. Masía d'Espí – 46930 Quart de Poblet (Valencia)
Tel. 96 154 47 24 – Fax 96 153 95 20 – back-europ@back-europ.es – www.back-europ.es – www.delitebe.com