



## FICHA TÉCNICA CACAO EN POLVO

Código: 7778990015

Formato envase: Cubo 2 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 SO<sub>2</sub>.

**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