

ESPECIFICACIONES TECNICAS LICOR DE CACAO “USO INDUSTRIAL”

1. Definición

Licor de Cacao (o Pasta de Cacao) es obtenido de la molienda del grano de cacao, después de haber sido separado de su cascara, tratado térmicamente con solución alcalina (tostado) y/o Agua

2. Parámetros Físico-Químicos

Calidad	Especificación
Grasas	Min. 47,0 %
pH (10% solución)	5,2 – 7, 2
Humedad	Max. 2,0 %
Cenizas	Max. 16%
Humedad (Pasando a través Mesh 75 µm)	Min. 95,0 %

Contaminantes*	Especificación
Cobre	Max. 5,0 mg/kg
Hierro	Max. 2,0 mg/kg
Plomo	Max. 0,5 mg/kg
Arsenico	Max. 1,0 mg/kg
Cadmio	Max. 0,3 mg/kg

*Ensayos acordes de acuerdo a la frecuencia establecida por ProCesadora Cacao Real

3. Parámetros Microbiológicos

Aerobios Mesófilos Contaje en Placa (en 1 g)	< 1 x 10 ³ UFC
Aerobios Termófilos Contaje en Placa (en 1 g)	< 5 x 10 ² UFC
Coliformes (en 1 g)	< 1 x 10 ² UFC
Esporas Termófilas contaje (en 1 g)	< 1x10 ² UFC
Salmonella (en 225 g)	Absent
Levaduras por g	< 1x10 ² UFC
Mohos por g	< 1x10 ² UFC

4. Sensorial

Color	Marrón Oscuro
Olor/ Sabor	Característico

5. Empaque

Presentación de 20 kg. Cajas de Cartón contenida en Bolsa de Polietileno.

6. Control de Calidad

Estas especificaciones son acordes a los requisitos establecidos por el Food Chemicals Codex, cumpliendo con las leyes y regulaciones oficiales nacionales; y los mismos son verificados en una muestra tomada por cada lote de producción de acuerdo a lo establecido en el Plan de Calidad.

Este producto está fabricado con ingredientes y aditivos, permitidos y aprobados por las leyes nacionales e internacionales, empacado en condiciones asépticas, para uso en la industria de alimentos.

Este producto no contiene colorantes.

7. Shelf Life / Storage

El producto tiene una vida útil de 24 meses a partir de la fecha de fabricación. Cada unidad es identificada con el número de Lote, fecha de Fabricación y fecha de Vencimiento, y contiene el número de registro sanitario del producto.

El producto debe ser almacenado bajo condiciones de temperatura de 18 - 28 °C.