

ESPECIFICACIONES TECNICAS MANTECA DE CACAO “USO INDUSTRIAL”

1. Definición

Manteca de Cacao, es la grasa del grano de cacao obtenido por extracción o prensado mecánico de Licor o Pasta de Cacao, después de haber sido separado de su cascara, tratado térmicamente con solución alcalina (tostado) y sometido a un proceso de molienda.

2. Parámetros Físico-Químicos

Calidad	Especificación
Ácidos Grasos (como Ácido Oleico)	≤ 1,5 %
Valor Peróxido (meq. Oxígeno/kg)	≤ 3,0
Materia Extraña*	Ausente
Humedad (%)*	< 0,3

Identidad*	Especificación
Valor de Saponificación (mg de KOH/g)	188 - 200
Índice de Refracción (D 40°C)	1,453 – 1,462
Punto de Fusión (°C)	28- 35
Valor de Iodo (Wijs)	33 - 40

Contaminantes*	Especificación
Cobre	Max. 0,4 mg/kg
Hierro	Max. 2,0 mg/kg
Plomo	Max. 0,5 mg/kg
Arsénico	Max. 0,5 mg/kg
Cadmio	Max. 0,3 mg/kg

*Ensayos realizados de acuerdo a una frecuencia establecida por Procesadora Cacao Real

3. Parámetros Microbiológicos**

Contaje total en placa (en 1 g)	Max. 1×10^3 UFC
Mohos por g	Max. 1×10^2 UFC
Levaduras por g	Max. 1×10^2 UFC
Coliformes (en 1 g)	< 10 UFC
Salmonella (en 25 g)	Ausente

**Estos parámetros son evaluados a solicitud del cliente.

4. Sensorial

Olor	Característico
Color	Amarillo Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Sólido

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. Vida útil/ Almacenamiento

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 inferiores a 28 °C.