

FICHA TÉCNICA

MANTECA DE CACAO. *Cocoa Butter.*

Nombre del producto:	Manteca de cacao
Categoría del producto:	Producto final
Ingredientes:	Manteca de cacao
Descripción: <i>Description:</i>	Es un producto proveniente del prensado del licor de Cacao, de color amarillo pálido, la manteca al salir del prensado se encuentra líquida, luego es cristalizada y solidificada. En estado fundido, es un líquido oleoso, absolutamente límpido. <i>It is a product obtained by the pressing of the Cocoa liquor. The pressing results in cocoa cake and cocoa butter with is basically cocoa fat, a yellowish liquid that crystallizes at ambient temperature.</i>
Condiciones del envase <i>Packaging</i>	Envase primario: Funda de polietileno de alta densidad de grado alimenticio. Envase secundario: Caja de cartón corrugado con capacidad de 25 kg. <i>25 kg, corrugated cardboard box of good quality with polyethylene bag in its interior.</i>
Condiciones de almacenaje: <i>Storage Conditions</i>	Almacenar a temperatura debajo de 28 °C en local libre de olores extraños. La humedad relativa debe ser 50% o menos. Colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada, evitando la exposición directa al sol. <i>Store at temperature below 28 °C in a place free from foreign odors. The relative humidity should be 50% or less. You must place the product in an area that allows for proper air circulation, avoiding direct sunlight.</i>
Vida útil: <i>Shelf life</i>	2 años en empaque original y en condiciones adecuadas de almacenamiento, libre de humedad y alejado de fuentes de calor. <i>2 year in original packaging and in proper storage conditions, free from moisture and away from heat sources.</i>
Propiedades físico químicas: <i>Physical and chemical analysis.</i>	Acidez libre <i>Free Acidity</i> Max. 1,75 Punto de Fusión <i>Melting point</i> Min. 28°C - max 35°C Índice de Saponificación <i>Saponification index</i> Min. 188 – Max 200 Índice de Yodo <i>Iodine Index</i> Min. 33 – Max 42 Humedad <i>Moisture</i> Max. 0,4% Índice de Peroxido . <i>Peroxide Index</i> Max. 3%
Análisis microbiológico: <i>Microbiological analysis:</i>	Aerobios Mesofilos <i>Aerobic mesophilic:</i> Max 1000 UFC/g Mohos <i>Molds:</i> Max 10 UFC/g Levaduras <i>Yeasts:</i> Max 10 UFC/g Coliformes <i>Coliforms:</i> Negativo/ <i>negative</i> <i>Escherichia coli</i> Negativo/ <i>negative</i> <i>Salmonella</i> Negativo/ <i>negative</i>
Aplicaciones y usos:	Apropiado para la producción de chocolates, helados, fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos. <i>Suitable for the production of chocolates, ice creams, cosmetics and pharmaceuticals</i>