

FICHA TÉCNICA

LICOR DE CACAO. *Cocoa Liquor.*

Nombre del producto:	Licor de cacao. <i>Cocoa liquor</i>		
Categoría del producto:	Producto final		
Ingredientes:	Licor de cacao natural		
Descripción: <i>Description:</i>	<p>Es un producto obtenido, mediante la molienda de semillas de cacao tostado, la pasta obtenida puede servir para la producción de manteca de cacao y polvo de cacao, o bien para la fabricación de chocolates.</p> <p><i>It is a product obtained by milling of toasted cacao beans. This paste may be used for the production of chocolate or may be pressed to obtain cocoa butter and cocoa powder.</i></p>		
Condiciones del envase: <i>Packaging</i>	<p>Caja de cartón de buena calidad con doble corrugado en V con bolsa de polietileno en su interior con capacidad de 25 Kg.</p> <p><i>25 Kg corrugated cardboard box of good quality with polyethylene bag in its interior.</i></p> <p style="text-align: right;">包裝:25公斤/箱</p>		
Condiciones de almacenaje: <i>Storage Conditions</i>	<p>Almacenar a temperatura ambiente de 25-28 °C en local libre de olores extraños. La humedad relativa debe ser 50% o menos. Se debe colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada, evitando la exposición directa al sol.</p> <p><i>Store at temperature of 25- 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></p>		
Vida útil: <i>Shelf life</i>	<p>2 años en empaque original y en condiciones adecuadas de almacenamiento, libre de humedad y alejado de fuentes de calor.</p> <p><i>2 year in original packaging and in proper storage conditions, free from moisture and away from heat sources.</i></p> <p style="text-align: right;">保存期限: 2年</p>		
Propiedades físico químicas: <i>Physical and chemical analysis.</i>	Humedad <i>Moisture:</i>	Max – 2%	濕度
	Grasa <i>Fat content:</i>	Min – 48%	脂肪量
	Finura <i>Fineness</i>	Min – 99,5% (75 microns)	細緻度
	Densidad <i>Density</i>	Min 1.0600 - Max 1.100.	密度
	pH <i>pH</i>	Min 5.40 – Max 5.90	酸鹼值
Análisis microbiológico: <i>Microbiological analysis:</i>	Aerobios Mesófilos <i>Aerobic mesophilic:</i>	Max 5.000 UFC/g	嗜溫性需氧菌數
	Mohos <i>Molds</i>	Max 50 UFC/g	黴菌數
	Levaduras <i>Yeasts:</i>	Max 50 UFC/g	酵母菌數
	Coliformes <i>Coliforms:</i>	Negativo/negative	大腸菌數
	<i>Salmonella</i>	Negativo/negative	沙門氏菌數
	<i>Escherichia coli</i>	Negativo/negative	大腸桿菌數
Aplicaciones y usos: <i>Applications and uses</i>	<p>Apropiado para la producción de chocolates, helados, y para la obtención de manteca y polvo de cacao.</p> <p><i>Suitable for the production of chocolate, ice cream, and for obtaining butter and cocoa powder.</i></p> <p style="text-align: right;">食品應用: 巧克力、冰淇淋、黃油和可可粉</p>		

總代理: 新金城股份有限公司 FORMOSA PRODUCE CORP.

新北市三重區光復路一段85-1號4樓

聯絡人: 尤恩民先生

Tel: 886-2-2999-2098#119 Fax: 886-2-2999-211