

CAFIESA天然風味 可可粉

產地: 厄瓜多

主品種: CCN51(Criollo的改良品種)

Cafiesa

FICHA TÉCNICA

CACAO EN POLVO. *Cocoa Powder.*

Nombre del producto:	CACAO EN POLVO. <i>Cocoa Powder.</i>
Categoría del producto:	Producto final
Ingredientes:	Cacao en polvo. <i>Cocoa powder.</i>
Descripción: <i>Description:</i>	Es un producto proveniente del prensado del licor de Cacao el cual da como resultado un polvo de flujo libre y soluble obtenido de la pulverización de la torta de cacao. <i>It is a product obtained by the pressing of the cocoa liquor. The pressing results in cocoa butter and cocoa cake. The cake is milled to obtain a soluble, free-flowing product.</i>
Condiciones del envase: <i>Packaging</i>	Bolsa de papel multipliego en buen estado y con envoltura interna de polietileno, sellada con capacidad de 25 Kg. 包裝:25公斤/箱 <i>25 kg Multi-ply paper bag with internal polyethylene bag.</i>
Condiciones de almacenaje: <i>Storage Conditions</i>	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. <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>
Vida útil: <i>Shelf life</i>	Tiempo de vida útil 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> 保存期限: 2年
Propiedades físico químicas: <i>Physical and chemical analysis.</i>	Humedad <i>Moisture:</i> 濕度 Max 4,5% Cenizas <i>Ash:</i> 灰分 Max 8% Grasas <i>Fat content:</i> 脂肪量 Min 10 - Max 12 Finura <i>Fineness</i> 細緻度 Min. 99,0% /200 mesh pH <i>pH:</i> 酸鹼值 5.40 – 5.90 Sedimento <i>Sediments:</i> 沉澱物 Max 2 MI
Análisis microbiológico: <i>Microbiological analysis:</i>	Aerobios Mesófilos <i>Aerobic mesophilic:</i> Max 10.000 UFC/g 嗜溫性需氧菌數 Mohos <i>Molds:</i> 黴菌數 Max 50 UFC/g Levaduras <i>Yeasts:</i> 酵母菌數 Max 50 UFC/g Coliformes <i>Coliforms:</i> 大腸菌數 Negativo/negative <i>Escherichia coli</i> Negativo/negative <i>Salmonella:</i> 沙門氏菌數 Negativo/negative
Aplicaciones y usos: <i>Applications and uses:</i>	Conveniente para helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería y como mezcla en tabaco. 食品應用: 冰淇淋、奶製品、點心、淋料、可可飲、糕餅 <i>Suitable for ice cream, milk, cookies, toppings, chocolate drink mixes, pastry making and as snuff mixture.</i>

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