

**ESPECIFICACIONES**  
(SPECIFICATIONS)

Producto (Product)	MANTECA DE CACAO DESODORIZADA (DEODORIZED COCOA BUTTER)
Referencia (Reference)	NATURAL (NATURAL)
Presentación (Presentation)	Caja de cartón de 20 ó 25 Kg (box of 20 or 25 Kg)
Vida útil (service life)	1 año (1 year)

**Características organolépticas**  
(Organoleptic Characteristics)

Aspecto (appearance)	Masa sólida, homogénea, compacta (solid mass, homogeneous, compact)
Color (color)	Amarillo pálido (pale yellow)
Olor (smell)	Característico, libre de olores extraños (distinctive, free of strange smells)
Sabor (taste)	Característico, libre de sabores extraños (distinctive, free of strange tastes)

**Características Físico-Químicas**  
(physical-Chemical characteristics)

Acidez (FFA %) (acidity)	max. 1.5
Punto de fusión (°C) (moisture)	31± 2

**Características Microbiológicas**  
(Microbiological Characteristics)

Aeróbios mesófilos (ufc/g) (mesophilic aerobes)	max. 5000
E. coli (Escherichia coli)	Ausencia (Absent)
Levaduras y mohos (ufc/g) (yeasts and molds)	max. 50

**Almacenamiento**  
(Storage)

Almacenar en bodegas limpias, libres de insectos, roedores y otras plagas en ambiente fresco y ventilado. Evitar la exposición del producto a la luz directa del sol.  
Store in clean cellars, free From insects, rodents and other plagues. Fresh and ventilated room.  
Avoid direct light exposure from sun.