



CACAO ORGANICO EN POLVO

DESCRIPCIÓN

Granos de cacao secados al sol. El cacao en polvo es una excelente manera de añadir ese deseado sabor a chocolate en algunos alimentos, sin todo el azúcar de la cocoa o chocolate.

ESPECIFICACIONES FISICAS/ORGANOLEPTICAS

Color	Marron oscuro
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Humedad	4.60% max.

USO PREVISTO

Para consumo directo sin previa cocción.
Para mezclar con productos orgánicos.
Como ingrediente en confitería, panadería.

ALTERNATIVA DE USO

Para preparar: Batidos, pasteles, chocolate casero.

ALMACENAMIENTO

Ambiente cerrado y ventilado.
Evitar exposición directa al sol.
Una vez abierto, conservar en el empaque original cerrado.
Vida útil: 24 meses en su empaque original.

EMPAQUE

Bulk: 25 Kg. Bolsa de polietileno en cajas de carton.

INFORMACION NUTRICIONAL

Composición en 100g de producto

Energía (Kcal.)	414.40
Humedad	3.00g
Proteínas	26.10g
Grasa	10.00g
Carbohidratos	55.00g

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

*LMP

Parametros	Unidades	Valor
Aerobios mesófilos	UFC/g	< 10 estimado
Moho	UFC/g	< 10 estimado
Levadura	UFC/g	< 10 estimado
E. Coli	UFC/g	Ausencia
Salmonela	en/25g	Ausencia

*Estandares peruanos, DIGESA, Ministerio de Salud



"De Guste no es responsable de las mezclas finales que contengan productos no orgánicos"