

MANTECA DE CACAO

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Amarillo claro
Olor y gusto	Aroma y gusto característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Índice de yodo	33 – 42
Índice de saponificación	188 – 198
Acidez (expresado en ácido oleico)	Máx. 1.75 %
Materias insaponificables	Máx. 0,35 %
Valor azul	Máx. 0,05
Punto de fusión	30 – 34 °C
Índice de refracción a 40 °C	1,456 – 1,459
Extinción después de lavado con NaOH (E 1%/1cm a 270 nm)	Máx. 0,14

PRESENTACIÓN

Líquida en cisternas

Sólida en cajas de 25 Kg, con bolsa de plástico según normas internacionales

Palets de 800 / 1.000 Kg

INFORMACIÓN

El producto no ha sido irradiado ni tratado por gas. No contiene GMO ni productos alérgenos. No contiene gluten. Estas especificaciones anulan todas las anteriores y se refieren al momento de salida del producto de nuestra fábrica. Análisis según métodos oficiales del OICCC (Office International du Cacao, du Chocolat et de la Confiserie).

Nederland S.A.

Carretera de la Vila, 48 08840 Viladecans (Barcelona) España

Tel. + 34 93 637 34 72 Fax + 34 93 637 28 96

Export: Tel. + 34 93 658 12 08 Fax + 34 93 637 18 82

nederland@chocoweb.com www.chocoweb.com