

## PASTA DE CACAO

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Contenido graso</b>	54,0 ± 1,0 %
<b>Humedad</b>	Máx. 1,5 %
<b>pH</b>	5,6 ± 0,4
<b>Cascarilla</b> (sobre la granilla libre de álcali)	Máx. 1,75 %
<b>Finura</b> (menor de 75 micras, 200 Mesh)	Mín. 99,0 %

#### MICROBIOLÓGICO

<b>Aerobios totales</b>	Máx. 5.000 ufc/g
<b>Hongos</b>	Máx. 50 ufc/g
<b>Levaduras</b>	Máx.50 ufc/g
<b>Coliformes</b>	Negativo /g
<b>E.coli</b>	Negativo /g
<b>Salmonella</b>	Negativo / 25g

#### PRESENTACIÓN

Líquida en cisternas

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

Troceada en sacos de 25 Kg

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](mailto:nederland@chocoweb.com) [www.chocoweb.com](http://www.chocoweb.com)