

BURRO DI CACAO

SPECIFICAZIONI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	Giallo chiaro
Olore e gusto	Caratteristico a cacao

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Indice di iodo	33 – 42
Indice di saponificazione	188 – 198
Acidità libera (acido oleico)	Mas. 1.75 %
Materie insaponificabile	Mas. 0,35 %
Valore azzurro	Mas. 0,05
Punto di fusione	30 – 34 °C
Indice de rifrazione a 40 °C	1,456 – 1,459
Estinzione dopo lavaggio con NaOH (E 1%/1cm a 270 nm)	Mas. 0,14

PRESENTAZIONE

Liquido in cisterne

In scatole di cartone, con borsa di polietilene alta densità secondo norme internazionali. 25 Kg.

Palets di 800 / 1.000 Kg

INFORMAZIONE

Il prodotto non e irradiato ne trattato con gas. Non contiene GMO ed e libero di allergeni. Non contiene glutine. Queste specificazioni annullano tutti le precedenti e si riferiscono al momento d'uscita del prodotto della nostra ditta. Gli analisi sono fatte secondo i metodi ufficiali dell'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