

MANTECA DE CACAO NATURAL (PANAMÁ)

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

Absorvancia UV tras lavado con NaOH 0,1N	Max. - 0,14
Acidez (en ácido oleico) . entre 1,89 y 1,99	1,97
Indice de refracción (a 40°C)	1,457
Indice de saponificación	188 - 198
Indice de yodo (Método Hanus)	De 32 a 42
Insaponificable	Max. 0,35%
Punto de fusión	De 30 a 34°C
Valor azul	Max. 0,05

PRESENTACIÓN

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