

POLVO DE CACAO NATURAL (PANAMÁ)

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

Finura	78,0% ± 5,0%
Cascarilla	Inferior a 0,05%
Cenizas	Máx. 5,0%
Humedad	4,5% ± 0,5%
Materia grasa (hidrólisis)	12,0% ± 1,0%
PH (solución al 10%) (25°C)	5,5 ± 0,5%

Coliformes totales (placa) (30°) (recuento)	Inferior a 10 ufc/g
Escherichia coli (recuento)	Inferior a 10 ufc/g
Levaduras (recuento)	Inferior a 10 ufc/g
Microorganismos aerobios (30°) (recuento)	Max. 5.000 ufc/g
Mohos (recuento)	Max. 50 ufc/g
Salmonella spp (investigación) (inmunofluorescencia)	Ausencia en 25 g

PRESENTACIÓN

En sacos de papel multihoja de 25 Kgs.