
INFORMACIÓN TÉCNICA

CACAO SOLUBLE EN POLVO ECOLÓGICO

Ref. 201900

- Certificado: ESCTAE
- País de origen: España
- Ingredientes: azúcar de caña, cacao en polvo semidesgrasado, emulgente lecinta de soja. Todos los ingredientes son de producción ecológica, no modificados genéticamente ni irradiados, salvo la lecitina que es IP libre de OMG. Puede contener trazas de productos lácteos y de avellanas.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Olor	típico
Color	típico
Gusto	típico
Solubilidad:	Total e inmediata
Apariencia	Polvo granulado fluido de color castaño
Materia grasa total:	2.8 +/- 1.0 %
Humedad	5.0 % máximo

CATARÍTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microorganismos aeróbicos mesófilos /g: máx. 5000 ufc
 Mohos y levaduras: máx. 50 ufc
 Enterobacterias: ausencia
 E.Coli / g: ausencia
 Salmonella: ausencia en 25 g

VALOR NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía	1563.9 KJ = 368.8 Kcal
Proteína	6.8 g
Materia grasa	2.8 % de la cuales
	Saturadas: 1.7 %
	Mono-insaturadas: 1.0 %, Poli-insaturadas:0.1%
Hidratos de carbono	79.1 g
Fibra dietética	7.9 % fibra bruta 3.3 %
Colesterol	0 %
Teobromina:	0.6 %
Cafeína	0.1 %
Humedad:	2 %
Cenizas	0.7 %



C/ de la Costa, 13
43792 La Torre de l'Espanyol
Tarragona



MINERALES mg/100 g

K: 500	P:175	Mg: 140	Ca: 50
Fe: 10	Na: 5.0	Zn: 2.3	Ni: 0.3
Cu: 1.3	Pb: -	Cd: -	Cr: -
Hg: -	Mo: -	Se: -	As: -

VITAMINAS

A: < 0.01 C: < 0.1 E: < 0.1

AFLATOXINAS

G1, G2, B1, B2: < 1 ug/Kg.

EMBALAJE Y CONSERVACION

En almacén preferentemente a temperatura entre 15 y 22 ° C y humedad realtiva inferior del 60 %

Proteger de la luz, aromas y olores extraños.

Producto presentado en sacos de 20 Kg. de tres capas.