

	<p>FICHA TÉCNICA -Harina de cacao -Cacao nibs</p>	<p>Versión Diciembre- 2023</p>
---	--	--

NATIVA & NATURALS S.A.C.

PJE. ALMAGRO N° 100 – YANAHUARA - AREQUIPA – AREQUIPA (51) 936061413

PRODUCT: CACAO CONVENCIONAL
PRESENTATION: POWDER, GRAIN, BEANS, NIBS
PLANT PART USED: GRAIN, BEANS
BOTANICAL NAME: Theobroma cacao L
PARTICLE SIZE: GRAIN, NIBS, GRANULATED AND POWDER 2mm
COMPOSITION: CACAO 100%
PACKING: Bolsas de polipropileno DOYPACK desde 10 gr a 1000gr

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS ASSAY	ESPECIFICACIONES
- Humedad	< 10%

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS ASSAY	ESPECIFICACIONES
- Aerobic Mesophiles Count	< 100 000 cfu/g
- Combined Mold and Yeast Count	< 1000 cfu/g
- Escherichia coli	Absent
- Salmonella sp.	Absent / 25 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS ASSAY	ESPECIFICACIONES
- Apariencia	Homogenia
- Color	Marrón oscuro
- Olor	Característico
- Textura	Característico



USO PREVISTO POR EL CONSUMIDOR Se utiliza como alimento funcional, suplemento nutricional y saborizante.

VIDA ÚTIL ESPERADA, Dos años mientras el paquete sellado se almacene a temperatura ambiente hasta 25 °C y 60% de humedad relativa.

