	PAF11 CACAO EN POLVO DESGRASADO ALCALINIZADO / FAT-REDUCED ALKALIZED COCOA POWDER	Código/Code	S08R36
		Versión/Version	03
		Vigente/Current	31/03/2019
		Anterior/Previous	16/02/2018

REFERENCIA / REFERENCE: PAF11

CERTIFICADO / CERTIFICATE: N/A

DENOMINACIÓN LEGAL / LEGAL NAME: CACAO EN POLVO DESGRASADO / FAT-REDUCED COCOA POWDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION: Cacao en polvo desgrasado alcalinizado producido a partir del tostado, prensado y molienda de cacao en grano. / *Fat-reduced alkalized cocoa powder produced from roasting, pressing and milling of cocoa beans.*

INGREDIENTES / INGREDIENTS: Cacao en polvo desgrasado, regulador de acidez (carbonato de potasio). / *Fat-reduced cocoa powder, acidity regulator (potassium carbonate).*
 Carbonato potásico > 7% expresado como K₂CO₃ en materia seca desgrasada. / *Potassium carbonate > 7% expressed as K₂CO₃ on dry fat-free matter.*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value	Método / Method
Color / Colour	Marrón / Brown	PNT-12
Sabor / Taste	Característico del cacao, amargo. Libre de sabores extraños. / <i>Characteristic of cocoa, bitter. Free from strange flavours.</i>	PNT-12
Olor / Smell	Característico del cacao. Libre de olores extraños. / <i>Characteristic of cocoa. Free from strange smells.</i>	PNT-12

CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:


Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Grasa / Fat	10	12	%	IOCCC 8a/1972
Humedad / Moisture	-	5	%	PNT-02
pH / pH	7,6	8	-	IOCCC 9-F/1972
Finura / Fineness (<75µ, 200mesh)	99,5	-	%	IOCCC 13-F/1970
Cenizas totales / Total ash	-	12	%	IOCCC 4aF/1973
Cascarilla / Shell	-	1,75	%	PNT-11

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Aerobios totales / Total plate count	-	5.000	ufc/g	IOCCC 118/1990
Mohos / Moulds	-	50	ufc/g	IOCCC 118/1990
Levaduras / Yeasts	-	50	ufc/g	IOCCC 118/1990
Enterobacterias / Enterobacteriaceae	-	10	ufc/g	ISO 21528-2:2004
E.coli / E.coli	Ausencia / Absence		/1 g	ISO 16649-2:2001
Salmonella / Salmonella	Ausencia / Absence		/100 g	ISO 6579:2002

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION (valores indicativos / indicative values):

Parámetro / Parameter	Valor/ Value (/ 100 g)			
	Min.	Objetivo / Target	Max.	Uds. / U.
Valor energético / Energy value	299,04			Kcal
	1.251,18			KJ
Agua / Water	2,10	3,60	5,00	%

	PAF11 CACAO EN POLVO DESGRASADO ALCALINIZADO / FAT-REDUCED ALKALIZED COCOA POWDER	Código/Code	S08R36
		Versión/Version	03
		Vigente/Current	31/03/2019
		Anterior/Previous	16/02/2018

Grasas / Fat	10,00	11,00	12,00	%
Saturadas / Saturated	7,04			%
Insaturadas / Unsaturated	3,86			%
Monoinsaturadas / Monounsaturated	< 3,90			%
Poliinsaturadas / Poliinsaturated	< 0,30			%
Trans / Trans	< 0,10			%
Fosfolípidos / Phospholipids	0,00			%
Hidratos de carbono / Carbohydrates	12,59	14,09	15,59	%
Azúcares / Sugars	1,37	1,87	2,37	%
Fructosa / Fructose	< 0,5			%
Glucosa / Glucose	< 0,5			%
Sacarosa / Sacarose	< 1,5			%
Almidón / Starch	11,22	12,22	13,22	%
Proteína / Protein	19,96	21,96	23,96	%
Fibra alimentaria / Dietary fibre	25,92	27,92	29,92	%
Insoluble / Insoluble	23,14			%
Soluble / Soluble	4,78			%
Sales minerales / Mineral salts	9,88	10,88	11,88	%
Ácidos orgánicos / Organic acids	2,40	3,00	3,60	%
Polifenoles / Polyphenols	1,61	2,41	3,21	%
Purinas / Purines	1,96	2,56	3,16	%
Teobromina / Theobromine	2,30			%
Cafeína / Caffeine	0,26			%
Otros / Others	2,58			%

Vitaminas / Vitamins			
Parámetro / Parameter	Min.	Max.	Uds. / U.
Vitamina B1	0,087	0,360	mg/100g
Vitamina B2	0,027	0,150	mg/100g
Vitamina B3	1,150	4,800	mg/100g
Vitamina B6	0,030	0,180	mg/100g
Vitamina E	1,360	3,690	mg/100g
Vitamina C	Trazas		mg/100g


Minerales / Minerals			
Parámetro / Parameter	Min.	Max.	Uds. / U.
Sodio / Sodium	25	80	mg/100g
Potasio / Potassium	3800	4800	mg/100g
Calcio / Calcium	120	190	mg/100g
Magnesio / Magnesium	370	700	mg/100g
Fósforo / Phosphorus	550	850	mg/100g
Hierro / Iron	10	30	mg/100g
Cobre / Copper	3	5	mg/100g
Zinc / Zinc	5	11	mg/100g
Manganeso / Manganese	2	5	mg/100g
Azufre / Sulphur	75	210	mg/100g

PRESENTACIÓN / PRESENTATION:

El producto se identifica con una referencia diferente según su presentación. / *The product is identified with a different reference depending on its presentation.*

PAF112: Entre el palet y el primer nivel de sacos se coloca un cartón antideslizante. La parte superior del palet se protege con una lámina de polietileno y todo el palet se cubre con film retráctil. / *A non-slip paperboard is placed between the pallet and the first layer. The top of the pallet is protected with a polyethylene sheet and the whole pallet is covered with retractable film.*

PAF117: Entre el palet y el big bag se coloca una lámina de polietileno antideslizante. / *A non-slip polyethylene sheet is placed between the pallet and the first layer.*

	PAF11 CACAO EN POLVO DESGRASADO ALCALINIZADO / FAT-REDUCED ALKALIZED COCOA POWDER	Código/Code	S08R36
		Versión/Version	03
		Vigente/Current	31/03/2019
		Anterior/Previous	16/02/2018

Producto / Product	Embalaje / Packaging	Peso Neto / Net weight	Peso Bruto / Gross weight	Medidas y material palet / Pallet size and material	Peso neto palet / Net weight per pallet	Unidades base x altura / Units per layer and total layers
PAF112	Sacos papel multihojas / Multisheet paper bags	25 kg	25,185 kg	100x120x140 Madera / Wood	1.000 kg	5 x 8
PAF117	Big bag	1.000 - 500 kg	-	100x120x140 Madera / Wood	1.000 - 500 kg	1

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA / DATE OF MINIMUM DURABILITY:

Consumir preferentemente antes de 30 meses a partir de la fecha de fabricación conservado en el embalaje original y debidamente almacenado. / *Best before end 30 months from the manufacture date preserved in the original packaging and properly stored.*

CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / CONSERVATION, STORAGE AND TRANSPORT:

- Temperatura: entre 10 °C – 20 °C. / *Temperature: between 10 °C – 20 °C.*
- Humedad relativa del aire: menor de 60%. / *Relative humidity of air: lower than 60%.*
- Protegido del sol directo y olores extraños. / *Store away from sunlight and strong odours.*

APLICACIONES Y USO ESPERADO / APPLICATIONS AND EXPECTED USE:

- Producto intermedio en la cadena alimentaria. / *Intermediate product in the food chain.*
- Especialmente recomendado para la elaboración de coberturas de chocolate puro, coberturas de sucedáneo de chocolate con grasa vegetal, rellenos, sprais para recubrir, masas de galletería y pastelería, cereales, postres lácteos, helados, bebidas para vending a base de agua, bebidas solubles y otras aplicaciones. / *It's specially recommended for production of real chocolate, compound chocolate, fillings, spreads, biscuits and bakery, cereals, dessert (dairy), ice cream, drinks (vending), drinks (solubles), and others.*

DECLARACIONES / DECLARATIONS:

- El producto cumple con la legislación vigente de la Unión Europea. / *The product fulfill the current EU legislation.*
- El producto no contiene gluten. / *The product does not contain gluten.*
- El producto no contiene alérgenos. / *The product does not contain allergens.*
- El producto no ha sido irradiado. / *The product has not been irradiated.*
- El producto no contiene OGM. / *The product does not contain GMO.*

CERTIFICACIONES / CERTIFICATIONS:

FSSC 22000

ISO 22000

SEDEX - SMETA

Halal

Kosher



El documento es válido sin firma. / This document is valid without signature.
 Emitido por: Aseguramiento de Calidad. / Issued by: Quality Assurance Department.

Tel. (+34) 93 637 34 72
 Fax. (+34) 93 637 28 96
 www.chocoweb.com

Nederland, S.A.
 DERIVADOS DEL CACAO
 Cocoa Products

Ctra. de la Vila 48
 08840 Viladecans
 (Barcelona) España

NIF / VAT ESA0853602