

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

MANTECA DE CACAO NATURAL

Nombre específico: Manteca de cacao.

Origen: San Martín. Perú

Descripción general: Manteca de cacao natural sin desodorizar. El aspecto sensorial es graso, untuoso al tacto y de color amarillo claro. El olor es suave y agradable. El sabor es sutilmente mantecoso, propio de la manteca de cacao, pero con un sugerente y tímido final a cacao. Muy delicado.

Presentación: Caja de 25 kg.

Características:

Humedad % Máximo 0,10.

Acidez (Ácido Oleico) % Máximo 1,75.

Punto de Fusión: 31° – 35° C

Recuento Mesófilos: Aerobios ufc/g < 1 000. Recuento Mohos ufc/g < 10

Detección: Salmonella En 25 g Negativo

Staphylococcus aureus: ufc/g 10

Arsénico. : (As) mg/kg Máximo 0,5.

Cobre: (Cu) Máximo 0,4

Plomo: (Pb) Máximo 0,5

Hierro: (Fe) Máximo 2,0

Calidad del Producto: Los productos son monitoreados y evaluados rigurosamente a lo largo de toda la cadena productiva garantizando así la calidad e inocuidad de los mismos.

