

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

COCOA & DERIVATIVES

Nombre del producto: PULPA DE FRUTA DE CACAO ASÉPTICA

País de origen: ECUADOR

Disponibilidad: TODO EL AÑO - SUMINISTRO CONTINUO

Condiciones de almacenamiento: TEMPERATURA AMBIENTE 25 * C

Vida útil: 24 MESES

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La pulpa del fruto del cacao proviene del fruto del cacao cosechado en las fincas con las que trabajamos ubicadas en una región especial de cacao tropical en las provincias de Los Ríos y Guayas - Ecuador, donde se procesa la fruta para separar la fruta que rodea al frijol de forma segura. -instalación controlada. El producto es de color blanco con algunos matices rosados y su gran capacidad antioxidante permite que la fruta tenga una vida útil de 2 años si se conserva congelada. El producto es natural (100% fruta) sin ingredientes añadidos.

ESPECIFICACIONES QUIMICAS

El producto no debe exceder las siguientes especificaciones de acuerdo con las siguientes regulaciones *:

PLAGUICIDAS DEL CODEX ALIMENTARIUS LMR

Carbendazima $\leq 0,2$ mg / kg

Propiconazol $\leq 0,1$ mg / kg

COMISIÓN DE REGULACIÓN DE METALES PESADOS DE LA UE PARA CACAO

Plomo 0,1 mg / kg

Cadmio 0,8 mg / kg

* Dado que no existen regulaciones para este nuevo producto de cacao, tratamos de acercarnos a las regulaciones de productos similares.



AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

CACAO & DERIVATIVES

NORMAS MICROBIOLÓGICAS

El producto no debe exceder las siguientes especificaciones de acuerdo con las siguientes regulaciones *:

- CODEX STAN 193: 1995

Coliformes totales <10 ufc / g Ausencia de E. coli

Moho y Levadura 1x10³ ufc / g Ausencia de Salmonella

Coliformes fecales <10 ufc / g Staphylococcus aureus <10 ufc / g

Aeróbico Mesofílico 1x10³ ufc / g Ausencia de Listeria

* Dado que no existen regulaciones para este nuevo producto de cacao, tratamos de acercarnos a las regulaciones de productos similares.

ALÉRGENOS

Sin leche, pescado, huevos, crustáceos, frutos secos, trigo, maní, soja o cualquier otro ingrediente procesado en la planta. Producto natural, 100% fruta, sin ingredientes añadidos.

PACKAGING

Sacos asépticos esterilizados 1,5 kg y 4 kg



AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

CACAO & DERIVATIVES

CARACTERÍSTICAS GENERALES E INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Bromatology Results								
Parameters	Methods	AZLA	SAE	Units	Results	LOQ	LOD	(±)U
Brix	INSP-LAB-SOP-105/AOAC 19th 920.175 /932.14		✓	*Brix	22	--	--	0.0924
Acidity	INSP-LAB-SOP-023/AOAC 19th 942.15	✓		%	0.23	--	--	n/a
* Aflatoxin	VERATOX NEOGEN 8030			ppb	< 5,0	5	2	n/a
* Ochratoxin	VERATOX 8610			ppb	< 2,0	2	1	n/a
pH	AOAC 20th 981,12	✓		--	3.38	--	--	n/a
*Appearance	INEN 2337			--	semi solid	--	--	n/a
*Flavor	INEN 2337			--	characteristic	--	--	n/a
*Odor	INEN 2337			--	characteristic	--	--	n/a
*Color	INEN 2337			--	characteristic cream	--	--	n/a

1 Servings per pack		
Serving size	100 g	
Quantity per portion		
Calories	80	
	% Daily value*	
Total Fat 0 g	0 %	
Saturated fatty acids	0 g	0 %
Trans fatty acids	0 g	
Cholesterol	0 mg	0 %
Sodium	50 mg	2 %
Total carbohydrates	15 g	5 %
Fiber diet would	2 g	7 %
Total Sugars 12 g		
Includes 0g Added Sugars		24 %
Protein 5 g		
Vitamin D 0 mcg	0 %	
Football 10 mg	1 %	
Iron 0 mg	0 %	
Potassium 135 mg	6 %	
* The percentage of the daily value (VD) indicates the amount of nutrients in the food consumed that contributes a daily diet of 2000 calories per day, is used as a nutrition suggestion.		

