

	ALKALIZED COCOA POWDER		
		Vigente/Current	02/01/2025
		Anterior/Previous	17/11/2023

CERTIFICADO / CERTIFICATE: N/A

DENOMINACIÓN LEGAL / LEGAL NAME: CACAO EN POLVO ALCALINIZADO / ALKALIZED COCOA POWDER

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

INGREDIENTES / INGREDIENTS: Cacao en polvo, regulador de acidez (carbonato de potasio)*. / *Alkalized 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	Rojo oscuro / <i>Dark red</i>	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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Grasa / Fat	22	24	%	IOCCC 8a/1972
Humedad / Moisture	-	5	%	PNT-02
pH / pH	7,5	7,9	-	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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Aerobios totales / Total plate count	-	5.000	ufc/g	ISO 4833-1:2013
Mohos / Moulds	-	50	ufc/g	ISO 21527-2:2008
Levaduras / Yeasts	-	50	ufc/g	ISO 21527-2:2008
Enterobacterias / Enterobacteriaceae	-	10	ufc/g	ISO 21528-2:2017
E.coli / E.coli	Ausencia / Absence		/1 g	ISO 16649-2:2001
Salmonella / Salmonella	Ausencia / Absence		/100 g	ISO 6579-1:2017

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

Parámetro / Parameter	Valor / Value (/ 100 g)			
	Min.	Objetivo / Target	Max.	Uds. / U.
Valor energético / Energy value		384		Kcal
		1.607		KJ

	ALKALIZED COCOA POWDER		
		Vigente/Current	02/01/2025
		Anterior/Previous	17/11/2023

Agua / <i>Water</i>	1,9	3,4	4,9	%
Grasas / <i>Fat</i>	22,0	23,0	24,0	%
Saturadas / <i>Saturated</i>	14,0			%
Insaturadas / <i>Unsaturated</i>	9,0			%
Trans / <i>Trans</i>	< 0,1			%
Hidratos de carbono / <i>Carbohydrates</i>	10,6	12,1	13,6	%
Azúcares / <i>Sugars</i>	0,7	1,2	1,7	%
Proteína / <i>Protein</i>	17,8	19,8	21,8	%
Fibra alimentaria / <i>Dietary fibre</i>	22,8	24,8	26,8	%
Insoluble / <i>Insoluble</i>	20,6			%
Soluble / <i>Soluble</i>	4,2			%
Sal / <i>Salt</i>	<0,1			%

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

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.*

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.*

Producto / <i>Product</i>		
Embalaje / <i>Packaging</i>	Sacos papel multihojas con lámina interior de polietileno / <i>Multisheet paper bags with inner polyethylene layer.</i>	Big bag
Etiquetado medioambiental del envase / <i>Packaging environmental labelling</i>	BAG	BAG
	(1) C/PAP 81	PP5
	(2) Paper collection	Plastic collection
Peso Neto / <i>Net weight</i>	25 kg	1000 kg
Peso Bruto / <i>Gross weight</i>	25,4 kg	-
Medidas y material del palet / <i>Pallet size and material</i> (3)	120x100x170 cm Madera/ <i>Wood</i>	120x100x214 cm Madera/ <i>Wood</i>
Peso neto por palet / <i>Net weight per pallet</i>	1000 kg	1000 kg

(1) Código identificador / *Identification code* (Dec. 129/97/EC)

(2) Instrucciones para el reciclado / *Disposal instructions*

	ALCALINIZADO ALKALIZED COCOA POWDER		
		Vigente/Current	02/01/2025
		Anterior/Previous	17/11/2023

(3) Consultar con el Equipo Comercial la posibilidad de otras paletizaciones / *Consult with the Sales Team the possibility of other palletizations*

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 industria alimentaria, no destinado a la venta al por menor. / *Intermediate product in the food chain, not for retail sale.*
- Especialmente recomendado para la elaboración de coberturas de chocolate puro, masas de galletería y pastelería, cereales, postres lácteos, helados y otras aplicaciones. / *It's specially recommended for production of chocolate, biscuits and bakery, cereals, dessert (dairy), ice cream 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 is gluten free.*
- El producto no contiene alérgenos. / *The product is allergen free.*
- El producto no ha sido irradiado. / *The product is non-irradiated.*
- El producto no contiene OGM. / *The product is non-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.*