FICHA TECNICA

Nombre	MUCILAGO DE CACAO LIOFILIZADO PURO
Nombre en Inglés	CACAO MUCILAGO
Nombre Cientifico	Thebroma cacao L.
Variedad	
Origen	

Caracteristicas **Generales**	Color:	Ligeramente amarillento
	Olor:	Frutal y ligera acidez cítrica
	Sabor	Dulce suave, frutal y acidez cítrica moderado
	Ingredientes:	Mucilago de cacao (100%)
Uso de Mucílago de Cacao **Liofilizado**	Mezclas para snacksal 100%. Utilizadas en gastronomía, su uso y consumo es muy amplio, desde aperitivos, acabados de platos sean dulces o salados.	

Presentaciones	En polvo Envase Primario: Contenido neto: 1 kg. Envase Secundario: Contenido neto: 10 kg
Tipo de Empaque	Envase Primario: Bolsa trilaminada. Envase Secundario: Caja de cartón corrugado.
Vida Útil	Vida útil: 12 meses (365 días)
Forma de Conservación	Almacenar en un lugar fresco y seco. No exponer al sol, ni a lugares con olores abrasivos, una vez abierta mantener la bolsa cerrada.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	UNIDAD	VALOR DE REFERENCIA	
		MINIMO	MAXIMO
Humedad	%	2.5	6

CARACTERISTICAS MICROBIOLOFICAS

PARAMETRO	UNIDAD	VALOR DE REFERENCIA	
		MINIMO	MAXIMO
Recuento Aerobios totales	UFC/g	10	1000
Recuento Coliformes totales	UFC/g	-	< 10
Recuento Escherichia coli	UFC/g	-	Negativo/g
Recuento de levaduras	UFC/g	-	< 10
Recuento de Mohos	UFC/g	-	< 10
Salmonella spp	Detección/25g	-	Ausencia

* Apariencia: Polvo fino

INFORMACION NUTRICIONAL

Calorías Kcal/100g	Kcal/100g	376.79
Calorías kJ/100g	kJ/100g	1578.75
Humedad	%	5.34
Ceniza	%	0.95
Grasa	%	0.39
Ácidos grasos saturados	%	0.24
Ácidos grasos monoinsaturados	%	0.14
Ácidos grasos poliinsaturados	%	0.01
Ácidos grasos trans	%	0
Colesterol	mg/100g	<0,01
Sodio	mg/100g	35.63
Carbohidratos totales	%	91.97
Azucares totales	%	59.69
Azucares Añadidos	%	0
Fibra dietaría	%	0.89
Proteína	%	1.35
Vitamina A	mg Betac../100g	<0,001
Vitamina C	mg/100g	<0,01
Vitamina D2	µg/100g	<0,2
Hierro	mg/100g	2
Potasio	mg/100g	280
Calcio	mg/100g	110