

## FICHA TECNICA

Nombre	MUCILAGO DE CACAO LIOFILIZADO PURO		
Nombre en Inglés	Freeze-dried cocoa mucilage		
Nombre Científico	Thebroma cacao L.		
Variedad			
	Ligeramente amarillento Frutal y ligera acidez cítrica		
	Color: Dulce suave, frutal y acidez cítrica moderado Oloro: Mucilago de cacao (100%) Sabor: Ingredientes:		
Uso de Mucilago de Cacao Liofilizado	Aporta una elegante y refrescante acidez floral y sutilmente dulce a tus creaciones gastronómicas (caramelos, chocolate, recetas dulces y saladas en general).		
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:	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.		
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</b>			
<b>PARAMETRO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>VALOR DE REFERENCIA</b>	
		MINIMO	MAXIMO
Humedad	%	2.5	6
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</b>			
<b>PARAMETRO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>VALOR DE REFERENCIA</b>	
		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 kJ/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
Azúcares totales	%	59.69
Azúcares Añadidos	%	0
Fibra dietaria	%	0.89
Proteína	%	1.35
Vitamina A	mg Betac../100g	<0,001
Vitamina C	mg/100g	<0, 01
Vitamina D2	μ g/100g	<0,2
Hierro	mg/100g	2
Potasio	mg/100g	280
Calcio	mg/100g	110