



FICHA TECNICA

## Cacao en polvo desengrasado 10/12 alcalinizado Ecológico y de Comercio Justo

Fundación Adsis EquiMercado  
C/ S N.8 P.I.Noáin-Esquíroz  
31191 Esquíroz (Navarra)  
Tel. 948 302450  
R.GSEAA 40.10609/NA

**Descripción:** El polvo de cacao (*Theobroma Cacao*) se obtiene a partir del tostado, rotura y descascarillado de las habas de cacao, las cuales se muelen en líquido y se presionan hidráulicamente. De esta pasta se obtiene por pulverización el cacao en polvo.

Ingredientes: 100% cacao en polvo.

**Producto procedente de la agricultura ecológica.**

- Código de Autoridad de Control: ES-ECO-025-NA
- Controlado y certificado en origen por Kiwa BSC Öko-Garantie GmbH

**Producto elaborado según criterios de Comercio Justo:**

- WFTO (Asociación Internacional de Comercio Justo)
- FLO (Flo-Cert certificadora Fair Trade)
- 

**REQUISITOS FÍSICOS**

Parámetro	Standard
Apariencia	Polvo fino
Sabor y olor	típico del cacao, sin otros olores extraños.
Color	Marrón
Impurezas	<0,05%
Granulometría	<75 micras

**CARACTERÍSTICAS**

Parámetro	Standard
pH	7,3 +/- 0,3
Contenido en grasa	10-12%
Cenizas	10% máximo
Humedad	4,5% máximo

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Parámetro	Valor	Método de determinación
Conteo aerobios totales	5.000 ufc/g	NEN-ISO-4833
Levaduras	50 ufc/g	NEN-ISO-21527-1
Mohos	50 ufc/g	NEN-ISO-21527-1
Enterobacterias	10 ufc/g	NEN-ISO-21528-2
Escherichia coli	Negative en 1 g	NEN-ISO-16649-2
Salmonella	Negativo en 100 g	NEN-ISO-6579

- **Almacenamiento:** Conservar en lugar fresco y seco, proteger de la luz solar. Mantener a temperatura entre 15-20°C y a una humedad relativa >50%
- **Tipo de embalaje:** Bolsa de polipropileno bi-orientado transparente
- **Caducidad:** 24 meses

VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100 g.	
<b>Valor Calórico</b>	<b>Kcal 346 - kj 1449</b>
<b>Grasas</b>	<b>11 g</b>
De las cuales Saturadas	6,5 g
<b>Carbohidratos</b>	<b>14,1 g</b>
De los cuales Azúcares	0 g
<b>Fibra</b>	<b>46 g</b>
<b>Proteínas</b>	<b>24,9</b>
<b>Sal</b>	<b>0,3 g</b>

### Declaración alérgenos

	Alérgeno en producto	Ausencia de alérgeno en el producto	Posibles trazas
Leche y derivados		X	
Lactosa		X	
Pescado y derivados		X	
Crustáceos y derivados		X	
Huevos y derivados		X	
Soja y derivados		X	
Cereales con gluten		X	
Trigo y derivados		X	
Centeno y derivados		X	
Cebada y derivados		X	
Avena y derivados		X	
Espelta y derivados		X	
Kamut y derivados		X	
Nueces y derivados		X	
Avellanas y derivados		X	
Almendras y derivados		X	
Anacardos y derivados		X	
Cacahuets y derivados		X	
Macadamia y derivados		X	
Pistacho y derivados		X	
Apio y derivados		X	
Sésamo y derivados		X	
Mostaza y derivados		X	
Altramuces y derivados		X	
Dioxido de sulfuro y sulfites a concentraciones superiores a 10 mg/kg expresadas en SO2		X	

**La información expresada se basa en la información obtenida por nuestro proveedor. No podemos garantizar al 100% que haya existido una contaminación cruzada. La garantía total solo puede obtenerse con un análisis de alérgenos en cada lote.**