



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Cacao en polvo- BIO (Variedad criolla) <i>Cocoa Powder- BIO (Creole variety)</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Theobroma cacao L.</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	CACP	
Origen <i>Origin:</i>	Perú	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	Cacao de cultivo ecológico y 2,5% de carbonato de potasio empleado para la alcalinización. <i>Cocoa from organic production and 2.5% of potassium carbonate used for alkalization.</i>	
Certificado Ecológico por: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción
Description

El cacao cuyo nombre en latín significa “alimento de los dioses” es originario de la amazonía de Sudamérica. El cacao es un alimento rico en polifenoles, minerales, vitaminas y fibra.

Cacao whose Latin name means "food of the gods" is native to the Amazon of South America. Cocoa is a food rich in polyphenols, minerals, vitamins and fiber.

Información nutricional (Nutritional facts):

Composición –Composition	Valores por 100g (Values per 100g)
Energía (<i>Energy</i>)	1430kJ/342kcal
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	14.00 g
De los cuales azúcares (<i>Sugars</i>)	0.00 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	11.00 g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	6.50 g
Fibra (<i>Dietary fiber</i>)	33.00 g
Proteínas (<i>Protein</i>)	24.00 g
Sal (<i>Salt</i>)	<0.1 g

Características <i>(Characteristics)</i>	Composición y valores (Composition and value)	
Organolépticas <i>(Sensory)</i>	Color (<i>Color</i>):	Marrón (<i>Brown</i>)
	Olor (<i>Smell</i>):	Característico (<i>Characteristic</i>)
	Sabor (<i>Taste</i>):	Característico (<i>Characteristic</i>)
	Aspecto (<i>Appearance</i>):	Homogéneo (<i>Homogeneous</i>)
	Textura (<i>Texture</i>):	Polvo (<i>Powder</i>)
Físico-Químicas <i>(Physico-chemical)</i>	Contenido total de grasa (<i>Total Fat content</i>): 10 – 12 % Humedad (<i>Humidity</i>): < 4.5 % Cenizas (<i>Ash</i>): < 10 % Finura (a través de un tamiz de 75 µm) <i>Fineness (through 75µm sieve)</i> : > 99%	

	pH: 7.3 ±0.3 Presencia de cáscara (<i>Shell content</i>): < 1.75% Impurezas propias del producto (<i>Impurities product own</i>): 0.05% en peso (<i>weight</i>).
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Mesófilos aerobios (<i>Mesophilic aerobics</i>): < 5.000 UFC/g Levaduras y mohos (<i>Yeast and Moulds</i>): < 50 UFC/g Enterobacterias (<i>Enterobacteriaceae</i>): < 10 UFC/g <i>E.coli</i> : Ausencia (<i>Absent</i>) <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i>

Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media (<i>Packaging, sizes, storage and half life</i>):				
Formatos (<i>Sizes</i>)	25kg	5 kg	1kg	250 g
Unidades por caja (<i>Units per box</i>)	-	-	-	12
Embalaje (<i>Packaging</i>)	Saco de papel (<i>Paper sack</i>)	Bolsa de polietileno (<i>Polyethylene bag</i>)	Cubo pet (<i>PET container</i>)	Bolsa de polietileno (<i>Polyethylene bag</i>)
Almacenamiento (<i>Storage</i>)	Conservar en un lugar fresco y seco entre 15°C a 25°C, HR < 65% y protegido del sol. (<i>Store in a cool dry area between 15°C a 25°C, RH < 65% and protected of the sun.</i>)			
Vida media (<i>Half life</i>)	2 años siempre y cuando se conserve bajo las condiciones recomendadas. (<i>2 years when properly stored as long as the storage condition are preserved.</i>)			

Proceso (<i>Process</i>):
En origen: selección, secado por exposición solar, alcalinizado molienda y descascarillado, pulverización, molienda, prensado, molienda, detección de metales, almacenamiento. (<i>In origin: Selection, drying by sun exposure, alkalised, grinding and dehusking, pulverizing, grinding, pressing, grinding, metal detection, storage.</i>)
En almacenes de EcoAndes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta. (<i>In EcoAndes warehouse: Reception, visual checking, storage and sale.</i>)

Modo de empleo (<i>Use</i>):
El cacao en polvo bajo en grasa 10-12% se usa comúnmente en desayunos con leche o para dar sabor a los productos horneados (pasteles, galletas, etc.), crema, crema de mantequilla, crema batida, etc. En cambio el cacao en polvo alto en grasa 20-22% se usa para cubrir o decorar pasteles y dulces. También es excelente para aromatizar pudines. (<i>Low-fat cocoa powder 10-12% is used in breakfasts with milk or to flavor baked goods (cream, butter cream, whipped cream, etc.). Instead, high-fat cocoa powder 20-22 % is used to cover or decorate cakes and sweets. It is also excellent for flavoring puddings.</i>)

Aceptable para (<i>Acceptable for</i>):	
Vegetarianos (<i>Vegetarians</i>)	Si-Yes
Veganos (<i>Vegans</i>)	Si-Yes
Lactovegetarianos (<i>Lactovegetarians</i>)	Si-Yes

Análisis multiresiduos (<i>Multiresidues analysis</i>)	Libre de pesticidas (<i>Free from pesticides</i>)
Producto OGM (<i>GMO product</i>)	NO
Producto Irradiado (<i>Irradiated product</i>)	NO
Contiene Aditivos (<i>Additives presence</i>)	2.5% carbonato de potasio empleado para la alcalinización (<i>2.5% of potassium carbonate used for alkalization.</i>)
Contiene Estabilizantes (<i>Presence of stabilizers</i>)	NO

Declaración de alérgenos (Allergens list):	
+ = Presencia (present); - = Ausencia (absent); ? = Desconocido (Unknown); * = Posible contaminación cruzada (Possible cross contamination)	
Cereales que contengan gluten y productos derivados. <i>(Cereals containing gluten and derived products).</i>	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos. <i>(Crustaceans and products based on crustaceans).</i>	-
Huevos y productos a base de huevo. <i>(Eggs and egg products).</i>	-
Pescado y productos a base de pescado. <i>(Fish and fish products).</i>	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets. <i>(Peanuts and peanut products).</i>	-
Soja y productos a base de soja. <i>(Soy and soy-based products).</i>	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). <i>(Milk and its derivatives (including lactose)).</i>	-
Frutos de cáscara. <i>(Nuts).</i>	-
Apio y productos derivados. <i>(Celery and derived products).</i>	-
Mostaza y productos derivados. <i>(Mustard and derived products).</i>	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. <i>(Sesame seeds and products made from sesame seeds).</i>	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ total. <i>(Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO₂).</i>	-
Altramuces y productos a base de altramuces. <i>(Lupins and lupine-based products).</i>	-
Moluscos y productos a base de moluscos. <i>(Molluscs and shellfish products).</i>	-

Nota (Note):

Toda la información presente se brinda según información técnica de nuestro proveedor. Sin embargo, esta información puede estar sujeta a repentinos cambios.

Si tiene la intención de utilizar nuestros productos para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado. Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas y la necesidad de este producto para ajustarse a otra legislación que no sea la especificada, debe ponerse en contacto con nuestro departamento de calidad a través del 918307266 o ecoandescalidad@gmail.com.

All information in our product specifications is given according to our supplier. However, this information can be subject to sudden change.

If you intend to use our products for vulnerable consumers (the allergenic, infants and young children, elderly citizens or immuno-compromised) you must note that this product is not sold as being specifically suitable for these groups. You are under the obligation to determine suitability for each batch of product bought. For any questions related to the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications and the need for this product to conform to other legislation than stated in this specification, you are requested to contact our quality department via +34 918307266 or ecoandescalidad@gmail.com.

Última actualización: 15 de noviembre de 2020

Last updated: November 15th, 2020