




**FICHA TÉCNICA**
**TECHNICAL DATA SHEET**

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Manteca de Cacao - BIO <i>Cocoa butter - BIO</i>	    
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Theobroma cacao</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	MAC	
Origen <i>Origin:</i>	Perú <i>Peru</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100%	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

**Descripción**
*Description*

La manteca de cacao, es la grasa comestible que se obtiene del haba de cacao. Tienen un aroma suave, sabor a chocolate. La manteca de cacao es fuente de vitamina E. Posee diversas aplicaciones culinarias y cosméticas.

*Cocoa butter is the edible fat that is obtained from the cocoa bean. They have a mild aroma, chocolate flavor. Cocoa butter is a source of vitamin E. It has various culinary and cosmetic applications.*

**Información nutricional**
*Nutritional facts*

<b>Composición – Composition</b>	<b>Valores por 100g (Values per 100g)</b>
Energía ( <i>Energy</i> )	2845,12 kJ / 680 kcal
Proteínas ( <i>Protein</i> )	0,00 g
Hidratos de Carbono ( <i>Carbohydrates</i> )	0,00 g
De los cuales azúcares ( <i>Sugars</i> )	0,00 g
Grasas ( <i>Fatty acids</i> )	100 g
De los cuales saturadas ( <i>Saturated</i> )	70 g
Fibra ( <i>Dietary fibre</i> )	0,00 g
Sal ( <i>Salt</i> )	0,00 g

<b>Características</b> <i>(Characteristics)</i>	<b>Composición y valores (Composition and value)</b>	
Organolépticas <i>(Sensory)</i>	Color ( <i>Color</i> ):	Marfil ( <i>Ivory</i> )
	Olor ( <i>Smell</i> ):	A chocolate ( <i>Chocolate</i> )
	Sabor ( <i>Taste</i> ):	Característico ( <i>Characteristic</i> )
	Consistencia <i>(Consistence):</i>	Grasa compacta ( <i>Compact butter</i> )
Físico-Químicas	Humedad ( <i>Moisture</i> ):	1 % Max.

<i>(Physico-chemical)</i>	Punto de fusión ( <i>Fusion point</i> ):	30-35°C
	pH	4,5 Min.
	Contenido de ácidos grasos libres ( <i>Free fatty acids</i> ):	1,15% Max.
	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> )	NO
	Contiene Estabilizantes ( <i>Presence of stabilizers</i> )	NO
<i>Microbiológicas (Microbiological)</i>	<i>E. coli</i>	Ausencia/g ( <i>Absent/g</i> )
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g ( <i>Absent/25g</i> )

**Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media**
*Packaging, sizes, storage and half-life*

Formas ( <i>Shapes</i> ):	Bloques, waffers, trozos ( <i>blocks, waffers, chunks</i> )			
Formatos ( <i>Sizes</i> )	15 kg	5 kg	2 kg	500g
Unidades por caja ( <i>Units per box</i> )	-	-	-	12
Embalaje ( <i>Packaging</i> )	Bolsa <i>Bag</i>	Bolsa <i>Bag</i>	Bolsa <i>Bag</i>	Bolsa <i>Bag</i>
Almacenamiento ( <i>Storage</i> )	Bajo condiciones ambientales (<21°C – HR 70%) protegido del sol. <i>Under environmental condition (&lt;21°C – HR 70%) protected from the sun.</i>			
Vida media ( <i>Half-life</i> )	24 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>24 months, as long as the storage conditions are respected.</i>			

**Proceso *Process***

Colecta – selección – limpieza – molienda – extracción – envasado  
*Collection – selection - cleaning - grinding- extraction - packaging.*

**Modo de empleo - *Use***

Pastelería y cosmética.  
*Pastry and cosmetics.*

**Aceptable para (*Acceptable for*):**

Vegetarianos <i>Vegetarians</i>	Si- <i>Yes</i>
Veganos <i>Vegans</i>	Si- <i>Yes</i>
Lactovegetarianos <i>Lactovegetarians</i>	Si- <i>Yes</i>

<b>Declaración de alérgenos (Allergens list):</b> <b>+ = Presencia (present); - = Ausencia (absent); ?=Desconocido (Unknown); * = Posible contaminación cruzada (Possible cross contamination)</b>	
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 <sub>2</sub> total. <i>Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO<sub>2</sub>.</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):**

Los datos que se presentan en esta ficha técnica se corresponden con la información proporcionada por nuestro proveedor. Puede estar sujeta a repentinos cambios. Si desea utilizar este producto 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 ó [ecoandescalidad@gmail.com](mailto:ecoandescalidad@gmail.com).

*The data presented in this technical sheet correspond to the information provided by our supplier. It may be subject to sudden changes. If you wish to use this product for vulnerable consumers (allergy sufferers, babies, immunocompromised people), you are under obligation to determine the suitability for each batch of product purchased. For any questions regarding the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications and the need for this product to comply with legislation other than that specified, you should contact our quality department through the 918307266 or [ecoandescalidad@gmail.com](mailto:ecoandescalidad@gmail.com).*

Última actualización: 03 de abril de 2021

*Last updated: April 3, 2021*