

1. DESCRIPCIÓN

Producto de la molienda de la semilla de cacao desecada, tostada y prensada, a la cual se le añade un alcaloide para neutralizar la acidez y aumentar la solubilidad.

2. INGREDIENTES

Cacao puro.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia	Polvo fino sin grumos
Color	Standard ecuatoriano
Sabor y Olor	Bien definidos, característicos de la variedad
FÍSICO-QUÍMICAS	
Humedad	5% máx.
Finura	99% min. (SOBRE MALLA 200)
Grasa	10 – 12%
pH	6.9 – 7.2
Ceniza	10% máx.
Pb	0.12 mg/Kg
Cu	38.53 mg/Kg
As	No detectado
Aflatoxina	No detectado
Zeralenona	No detectado
Ocratoxina	No detectado
MICROBIOLÓGICAS	
Colonias	5000 UFC/g
Mohos y levaduras	50 UFC/g
Coliformes	< 10/g
E. Coli	Negativo
Salmonella	Ausente
Alérgenos	Libre de alérgenos conocidos
GMO	Libre de organismos genéticamente modificados

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100 g	1 Porcion	% Diario
Energía (Kcal)	446	112	5.6
Proteínas (g)	24	6	
Grasa Total (g)	12	3	5.5
Grasa Saturada (g)	7	1.8	8.2
Grasa No Saturada (g)	5	1.3	
Grasa Trans (g)	<0.01	0	
Omega 3 (%)	<0.01	0	
DHA (%)	<0.01	0	
EPA (%)	<0.01	0	
Hidratos de Carbono disponibles (g)	61	15.3	5.3
Azúcar (g)	20	5	5.5
Fibra Dietaria (g)	33	8.3	
Sodio (mg)	15	3.8	0.16
Calcio (mg)	26	6.5	
Hierro (mg)	4.5	1.13	

4. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar fresco, seco y libre de olores. Duración: 24 meses.

5. PRESENTACIÓN

Sacos de polietileno y/o papel kraft con una funda interior de polietileno.

6. MARCA / ORIGEN

Ecuacoffee, Ecuador.