

1. DESCRIPCIÓN

Coco rallado previamente seleccionado. Es deshidratado cuidadosamente para retener la grasa natural y el sabor característico del producto.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS	
Color	Blanco opaco
Apariencia	Granulado
Sabor y olor	Característico del producto, sin aromas ni sabores extraños.
FÍSICO-QUÍMICAS	
Humedad (% máx)	3.0
Contenido de Aceite (% min)	66.0
Acidez (% Ácido Láurico máx.)	0.3
Granulometría	
A través de malla Nº 12(%)	100.0
Sobre malla Nº 14(% máx)	15.0
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Recuento total en placa (ufc/g)	100.000
Coliformes (ufc/g)	100
Hongos y Levaduras (ufc/g)	200
Salmonella	Ausencia

3. PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft con revestimiento interno del polietileno. Peso neto 6 kg.

4. VIDA ÚTIL

12 meses, si se mantienen las condiciones de almacenamiento.

5. ALMACENAMIENTO

En ambiente fresco y seco, en su envase original sellado.