

Nombre del producto:

Código del producto:

Lote:

Fecha de duración mínima:

Manteca de cacao, desodorizada, perlas

BUT504

BB202604055

11/2027

Datos generales de identificación	
Parámetro	Valor
Calidad	Calidad cosmética, Calidad alimentaria
Método de procesamiento	Desodorización
Origen del producto	Vegetal
Condiciones de almacenamiento	Proteger de la humedad, Almacenar a 5-30 °C, Conservar en un entorno seco y limpio
Olor	Característico
Aspecto a 20 °C	Gránulos / Escamas / Perlas

Parámetros analíticos		
Parámetro	Valor	Rango
Actividad del agua (a_w)	0.13	< 0.5
Contenido total de ácidos (%)	1.45	< 1.75
Contenido total de ácidos grasos monoinsaturados (%)	35	
Contenido total de ácidos grasos saturados (%)	61,5	
Contenido total de ácidos grasos poliinsaturados (%)	3	
Índice de acidez (mg KOH/g)	188 - 198	
Índice de yodo (g I2/100 g)	33 - 40	
Cadmio, Cd (ppm)	0.010	< 0.8
Materia insaponificable (%)	< 0,35	
Níquel, Ni (ppm)	0.050	< 15
Pesticidas (ppm)	< 0.01	< 0.01
Punto de fusión (°C)	33 - 36	

Nombre del producto:
Código del producto:
Lote:
Fecha de duración mínima:

Manteca de cacao, desodorizada, perlas
BUT504
BB202604055
11/2027

Parámetros microbiológicos		
Parámetro	Valor	Rango
Microorganismos aeróbicos (UFC/g)	< 100	< 5000
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g)	< 5000	
Recuento total de bacterias coliformes (UFC/g)	< 10	< 10
E. coli (CFU/g)	Cumple	< 10
Enterobacterias (UFC/g)	Cumple	< 10
Levaduras y mohos (UFC/g)	< 10	< 300
Mohos (UFC/g)	< 50	
Salmonella (CFU/g)	Cumple	Ausente en 25 g

Todos los datos y hechos anteriormente mencionados han sido tomados del certificado proporcionado por el fabricante. Este certificado confirma que el producto cumple con todos los parámetros de calidad especificados y los requisitos reglamentarios.

El documento está firmado con una firma electrónica cualificada, que tiene el mismo efecto jurídico que una firma manuscrita.