



FICHA TECNICA

CACAO EN POLVO ENDULZADO CON PANELA

GRANO DE CACAO ORGANICO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO : Producto Cacao en polvo endulzado con panela , grano de cacao orgánico.
Certificaciones: Orgánico (USDA/NOP), Orgánico (EU-EOS),
ECOCERT, Buenas prácticas Agrícolas -ICA-Colombia.

COMPOSICION FISICO QUIMICOS Para 100 gr de producto	HUMEDAD	3,30 g/100 g
	PH	4,98
	PROTEINA	6,90 g/100g
	GRASA DE CACAO	27,84 g/100g
	AZUCARES	53,50 g/100g
	FIBRA	1,32 g/100g
	SODIO	8,5 mg/100g
	CALCIO	68 mg/100g
HIERRO	1,12 mg/100g	

ADITIVOS CONTAMINANTES NO PRESENTA- NO TIENE

PRESENTACION Y EMPAQUE COMERCIAL Empaque en Bolsa de papel forrado en vinipel de 500 gramos a 50 kilos.

INGREDIENTES LICOR DE CACAO 50% y PANELA 50%

TIPO DE CONSERVACION : Medio Ambiente en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol, focos de contaminación y humedad.

VIDA UTIL : 8 meses

INSTRUCCIONES DE MANEJO : Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y proteger de ambientes húmedos.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR :	Marrón claro
ASPECTO:	En polvo
SABOR :	Característico a Cacao con panela
OLOR :	Característico a Cacao con panela