


FICHA TÉCNICA

	Cocoa Tipo E	No. De Artículo
	Bolsa de 5 kg.	311016

DESCRIPCIÓN

Base de cascarilla de cacao que presenta la apariencia de un polvo fino, libre de grumos o material extraño, de color café. Sin contenido de colorantes, conservadores o algún otro aditivo.

ENVASE

Empacado en bultos de rafia, con bolsa interior de polietileno. Cerrados con costura. Contenido Neto por bolsa: 5 Kg.

ALMACENAJE REQUERIDO

En un lugar seco, fresco, libre de agentes contaminantes y en su envase original perfectamente cerrado.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses en las condiciones requeridas del almacén.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PH(Sol.10%, 20° C)	5.5 + / -0.5
Humedad	3.0% máx.
Grasa	10-12%
Proteína (Nx6,25)	16,61%
Fibra Cruda	15,63%
Hidratos de Carbono	46,12%
Sodio	36,728 mg/100g
Color	Café claro, comparable con muestra estándar.
Olor	Característico (Amargo, ligeramente dulce y chocolate)

Consumir una vez horneado.

	<p>PANADIS, SA DE CV Paseo Tollocan 754. Col. Izcalli Toluca. C.P 50150 Toluca, Estado de México. Atención a Clientes 01 (722) 271 6638 al 41 www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx</p>
---	---