


## FICHA TÉCNICA

	Cocoa Tipo E	No. De Artículo
	Saco con 6 bolsas de 5 kg.	311017

### 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

Bultos de rafia, con bolsa interior de polietileno. Cerrados con costura. Contenido Neto: 30 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)



### PANADIS, SA DE CV

Av. Gustavo Baz No. 109 D Col. San Pedro Barrientos,  
Tlalnepantla, Estado de México C.P. 54010  
Atención a Clientes Corp. Toluca 01 (722) 271 6638 al 41  
[www.panadis.com.mx](http://www.panadis.com.mx) [ventas@panadis.com.mx](mailto:ventas@panadis.com.mx)