



## NIBS DE CACAO\* ORGÁNICO

### DESCRIPCIÓN:

Las Puntas de Cacao por su contenido en antioxidantes y fito nutrientes, son un excelente alimento que contribuye una dieta saludable.

Las Puntas de Cacao proceden 100% de Granos de Cacao Orgánico. Es importante mencionar que los alimentos orgánicos de las selvas tropicales y sus entornos cumplen con los más estrictos estándares orgánicos como las de la U. E.

\* *T. Cacao* L.  
Origen: Perú

## FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICA FÍSICOQUÍMICAS	
Apariencia	Nibs
Color	Marrón oscuro
Olor	Característico (sin olor a rancidez)
Sabor	Característico
Humedad	No mayor de 5 %

COMPOSICIÓN POR CADA 100 gr.	
Proteínas	15,5 g
Hidratos de carbono	31.5 g
Lípidos	46.5 g
Fibra	11.2 g
Valor energético	602 Kcal (2.5 kJ)

MICROBIOLOGÍA	
Aerobios mesófilos	<10 x 10 <sup>5</sup> ufc/ g
Coliformes totales (NMP/g)	Ausentes
E. coli (NMP/g)	Ausentes
Salmonella	Ausencia / 25 g
Levaduras	<10 x 10 <sup>3</sup> ufc/ g
Moho	<10 x 10 <sup>3</sup> ufc/ g

### USOS

Su principal uso está en la repostería (galletas especialmente), panificación, helados (ice creams), bebidas de chocolate y como cubierta para distintos alimentos.

### CONSERVACIÓN:

Consérvese en un lugar seco y ventilado

Temperatura: 18 – 20°C

Humedad relativa: 40 – 65 %

Flujo de aire: 15 m/s

### PRESENTACIONES:

En bolsas de polipropileno con 0,5 Kg. a 10 Kg.

En bolsas 3 ply multiwall con 10 Kg.

En bolsas 3 ply multiwall con 20 Lb..

### TIEMPO DE VIDA

18 Meses

### CERTIFICACIONES:

CERES GmbH (Certificate of inspection from organic production into the European Community. Certificate of compliance with production rules equivalent to Regulations EC 834/2007 and EC 889/2008)

Kosher (Certificate by Star K worldwide organization)

Control Union (Control Union certification B.V.)

FTSA