



Cacaos Finos, S.P.R. de R.L.

CFI110906NBA

FICHA TÉCNICA

MANTECA DE CACAO

- Descripción:** La manteca de cacao es la grasa que se obtiene del proceso del prensado de la pasta de cacao, con un color marfil, un olor suave característico, filtrada y sin deodorizar.
- Ingredientes:** Manteca de cacao (*Theobroma cacao*)
- Usos y aplicaciones:** Industria alimentaria, pastelería, repostería, confitería, elaboración de chocolates, jabones.

Valores nutrimentales

Para 100g manteca de cacao:

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de porción: 100 ml	
Cantidad por porción	
Contenido energético	884cal (3527KJ)
Grasas Totales	99,0 g
Grasa Saturada	63,0 g
Grasa Trans	0,0mg
Colesterol	0,0 mg
Carbohidratos Totales	0,0
Azúcares añadidos	0,0
Fibra dietética	0,0 g
Sodio	0 mg
Proteína	0,0 g



Cacaos Finos, S.P.R. de R.L.

CFI110906NBA

- Presentación:** Caja de cartón corrugado con 20 o 25 kg.
- Empaque primario:** Bolsa polipropileno.
- Empaque secundario:** Caja de cartón corrugado
- Consumo preferente:** 12 meses a partir de la fecha de elaboración.
- Almacenamiento:** Conservar en lugar fresco y seco.
No exponer a la luz del sol y altas temperaturas.
- Alérgenos:** Puede contener trazas de nueces, cacahuete, soya.



PERU S/N LOCAL 45 J COLONIA TABASCO 2000, VILLAHERMOSA TABASCO. C.P. 86035



Cacaos Finos, S.P.R. de R.L.

CFI110906NBA

Características analíticas

Microbiológicas:

Cuenta de Coliformes totales:	NOM-113-SSA1.1994 10UFC/g
Salmonella spp:	NOM-114-SSA1.1994 negativo
Moho:	NOM-111-SSA1.1994 50UFC/g
Levaduras:	NOM-111-SSA1.1994 50UFC/g