



Especificaciones

Licor de Cacao

Descripción del Producto: Pasta / masa pura de cacao en estado semi-sólido.

Parámetros Organolépticos:

- Color: Marrón oscuro (observación visual).
- Sabor: Característico, ligeramente a chocolate.
- Olor: Característico, ligeramente a chocolate.
- Textura: Estado semi-sólido.

Presentación y Empaque

- Funda interior (liner) de polietileno (PE) de grado alimenticio de alta densidad (mínimo 80 micras) sellada térmicamente para evitar la migración de grasa y el ingreso de oxígeno.
- Bolsas de 20 kg (o según los requerimientos del cliente).

Almacenamiento y conservación

- Temperatura Controlada: Mantener en un rango constante de 15 °C a 20 °C (máximo 22 °C). A temperaturas superiores a 25 °C, el licor comienza a ablandarse y la manteca de cacao contenida tiende a migrar hacia la superficie, provocando afloramiento de grasa (fat bloom) y pérdida de forma en las cajas.
- Humedad Relativa (HR): Mantener por debajo del 50% al 60%. El licor absorbe humedad fácilmente, lo que altera su viscosidad posterior al momento del re-derretido en la industria de destino y puede favorecer la proliferación de mohos en el empaque.
- Protección contra Luz y Olores: Almacenar en absoluta oscuridad o luz indirecta. Dado su alto contenido graso, el licor de cacao actúa como una esponja lipídica que absorbe con extrema rapidez olores volátiles (combustibles, químicos, especias, humedad).

Etiquetado y Rotulado

Cada caja de Cartón Corrugado de Alta Resistencia está identificada con los siguientes datos:

- N° de Registro Sanitario
- Nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, peso bruto y peso neto.

