



Especificaciones

Manteca de Cacao

Descripción del Producto: Materia grasa extraída del grano de cacao en estado semi-sólido.

Parámetros Organolépticos:

- Color: Blanco amarillento (observación visual).
- Sabor: Característico, ligeramente a chocolate.
- Olor: Característico, ligeramente a chocolate.
- Textura: Grasosa, estado semi-sólido.

Presentación y Empaque

- Empaque: Consisten en varias capas de papel Kraft extensible de alta resistencia (usualmente entre 2 y 4 capas) diseñadas para soportar cargas pesadas de 20 kg a 25 kg.
- Presentación / Peso: Bolsas de 20 kg (o según los requerimientos del cliente).

Almacenamiento y conservación

- Temperatura de Almacenamiento: Mantener en un rango de 15 °C a 20 °C (máximo 22 °C). Temperaturas por encima de 25 °C ablandan la grasa o provocan fusión parcial, destruyendo la estructura cristalina y causando re-cristalización no deseada (fat bloom).
- Humedad Relativa (HR): Mantener por debajo del 50% al 60%. La humedad excesiva en la superficie del bloque o en las capas del empaque favorece la condensación y el desarrollo superficial de mohos.
- Protección contra Luz y Olores: Almacenar en oscuridad o luz indirecta. La manteca de cacao actúa como una esponja lipídica que absorbe rápidamente olores volátiles (combustibles, especias, químicos), los cuales alteran irreversiblemente su perfil sensorial.

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.

