



Especificaciones

Polvo de Cacao Alcalinizado

Descripción del Producto: Polvo de cacao procesado mediante alcalinización.

Parámetros Organolépticos: Color: Marrón claro (observación visual).
Sabor: Característico, ligeramente a chocolate.
Olor: Característico, ligeramente a chocolate.
Textura: Polvo fino.

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: Mantener en un rango constante de 15 °C a 20 °C (máximo 25 °C). Temperaturas superiores pueden derretir parcialmente la grasa del cacao, provocando apelmazamiento (caking) o alteración del color y sabor.
- Humedad Relativa (HR): Controlar la humedad entre 50% y 65%. Una humedad superior al 65% promueve la absorción de agua por el polvo, lo que genera grumos y riesgo de proliferación de hongos o mohos.
- Iluminación: Almacenar en áreas oscuras o con luz artificial indirecta, protegidas de la radiación solar directa para evitar la oxidación de los líp

Etiquetado y Rotulado Cada caja 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.

