MANTECA DE CACAO
CERTIFICADO DE ANALISIS

LOTE/BATCH:	**0100625**
ORIGEN:	**VENEZUELA**
VENCIMIENTO:	**19/08/2027**

ANÁLISIS SENSORIAL			
Parámetro	**Método**	**Especificación**	**Resultado**
Color	Sensorial	Amarillo Claro translúcido	CONFORME
Olor	Sensorial	A Cacao	CONFORME
Sabor	Sensorial	Típico sin sabores extraños	CONFORME
Textura	Sensorial	Fina al paladar y firme	CONFORME

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS					
Parámetro	**Método**	**Especificación**	**Unidades**	**Resultado**	**Unidades**
Acidez, como Ácido Oleico	COVENIN 325:1996	Max. 1,75	%	1,15	%
Índice de Peróxido	COVENIN 508:2001	Max. 2	meq Oxigeno/ kg	1,96	meq Oxigeno/ kg
Punto de Fusión (°C)	COVENIN 1727:1996	28-35	°C	34	°C
Índice de refracción	COVENIN 702:2011	1,453 - 1,462	%	1,4563	%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS					
Parámetro	**Método**	**Especificación**	**Unidades**	**Resultado**	**Unidades**
Salmonella	COVENIN 1291-88	Ausente	en 25 g	Ausente	en 25 g
Aerobios Mesófilos	COVENIN 902-87	<1000	UFC/g	<10	UFC/g
Coliformes	COVENIN 1086-84	<10	UFC/g	<10	UFC/g
Mohos	COVENIN 1337-90	<10	UFC/g	<10	UFC/g
Levaduras	COVENIN 1337-90	<10	UFC/g	<10	UFC/g
Enterobacterias	AOAC Método Oficial de Análisis OMA 2003.01	<10	UFC/g	<10	UFC/g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS
No Aplica

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Almacene en ambiente fresco (entre 20 y 25°C) y seco (Humedad Relativa menor a 60%), libre olores fuertes

La información de este documento es brindada por nuestro proveedor y refleja los controles realizados sobre una muestra representativa del lote. No exime al cliente de realizar su propio control de recepción si lo considera necesario. La empresa no se responsabiliza por el uso inapropiado de este producto.