

## MANTECA DE CACAO

### CERTIFICADO DE ANALISIS

|              |                |
|--------------|----------------|
| LOTE/BATCH:  | RC0031L70L25JL |
| ORIGEN:      | VENEZUELA      |
| VENCIMIENTO: | 02/01/2027     |

| 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 FÍSICOQUÍMICOS                                                                                   |                                             |                             |                 |           |                 |
| 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 Oxígeno/ kg | 1,96      | meq Oxígeno/ 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.