

## MANTECA DE CACAO CERTIFICADO DE ANALISIS

<b>LOTE/BATCH:</b>	<b>SL209021024J1</b>
<b>ORIGEN:</b>	<b>VENEZUELA</b>
<b>VENCIMIENTO:</b>	<b>02/10/2026</b>

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 FISCOQUÍMICOS					
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
<i>Salmonella</i>	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.