



CBS PREMIUM

FICHA TÉCNICA

Sustituto Manteca de Cacao

Cocoa Butter Substitute Premium

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Sustituto de manteca de cacao de calidad superior, elaborado a partir de aceite vegetal totalmente refinado e hidrogenado y sus fracciones.

INGREDIENTES

Fracciones de aceite de palmiste totalmente refinado e hidrogenado. Contiene triestearato de sorbitán, STS (E492).

APLICACIONES

Sustituto total de la manteca de cacao en chocolate compuesto para baño, couverture y moldeado sólido y hueco. Excelente sensación bucal, brillo y resistencia al afloramiento de grasa. Forma cristales estables con enfriamiento rápido sin templado. El contenido de manteca de cacao no debe exceder el 5% del total de grasa; se recomienda cacao en polvo bajo en grasa.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y DATOS NUTRICIONALES

Parámetro	Especificación	Método
Ácidos Grasos Libres (% como Láurico)	Máx. 0.1	AOCS Ca 5a-40
Humedad e Impurezas (%)	Máx. 0.1	AOCS Ca 2b-38
Punto de Fusión °C	34.5 – 36.5	AOCS Cc 3-25
Color Lovibond (5.25") Rojo	Máx. 1R + 10Y	AOCS Cc 13b-45
Índice de Yodo (Wijs)	Máx. 1.5	AOCS Cd 1b-87
Grasa Sólida NMR (%) — 20°C	Mín. 90	IUPAC 2.150(a)
Grasa Sólida NMR (%) — 25°C	80 – 90	
Grasa Sólida NMR (%) — 30°C	40 – 50	
Grasa Sólida NMR (%) — 35°C	Máx. 6	
Grasa Sólida NMR (%) — 40°C	Máx. 1	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Grasa Total	99.9 g
Grasas Saturadas	98.1 g
Grasas Monoinsaturadas	0.9 g
Grasas Poliinsaturadas	0 g
Grasas Trans	0 g
Energía	900 kcal

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA	
Recuento Total en Placa	Máx. 1000/g
Enterobacteriáceas	Ausente en 1 g
Levaduras y Mohos	Máx. 10/g
Salmonella	Ausente en 25 g

INFORMACIÓN ADICIONAL

Características Organolépticas
Apariencia: Sólido blanquecino a temperatura ambiente. Sabor/Olor: Suave.

Certificaciones
KOSHER · HALAL · HACCP

Envase / Almacenamiento / Vida Útil
Envase: A granel, Iso-Tanque, Tambor acero 190 kg, Caja BIB 20 kg, Cartón 25/20 kg, Lata 18 kg.
Almacen.: A 5 °C o menos, alejado de luz solar directa y materiales odorantes.
Vida útil: 12 meses en envase original cerrado.

La información contenida en esta ficha técnica se considera precisa y confiable. PDV Chile SA actúa como distribuidor autorizado de estos productos. El cliente es responsable de determinar la idoneidad del producto para su aplicación específica.