



CACAO EN POLVO ALCALINO P25

FICHA TÉCNICA

Cacao Alcalino

Cacao en Polvo Alcalinizado (Dutch Process)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cacao en polvo alcalinizado (proceso holandés / Dutch Process), obtenido a partir de semillas de cacao seleccionadas, fermentadas, tostadas, prensadas y tratadas con agentes alcalinizantes. El proceso eleva el pH a 6.5–7.0, suavizando el sabor, intensificando el color marrón oscuro y mejorando la dispersabilidad en líquidos. Finamente molido (97% pasa malla 75 µm). Analizado según normas SNI y AOAC. Certificado HALAL.

INGREDIENTES

Cacao en polvo alcalinizado desgrasado (100%). Contenido de grasa: 10–12%. Tratado con agente alcalinizante de grado alimentario. Sin otros aditivos.

APLICACIONES

Formulaciones de chocolate compuesto, coberturas oscuras, fondants y rellenos de alta pigmentación. Ideal para productos donde se busca color marrón oscuro intenso: galletas Oreo-style, bizcochos negros, tortas de chocolate, helados premium y mezclas instantáneas en polvo. Mayor dispersabilidad en leche y agua caliente frente al cacao natural. Apto para bebidas achocolatadas, postres lácteos y productos horneados industriales.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y DATOS NUTRICIONALES

Parámetro	Especificación	Método
Color	Marrón intenso (full)	Visual
pH	6.5 – 7.0	SNI / AOAC
Contenido de Grasa (%)	10.0 – 12.0	SNI / AOAC
Fineza (% < 75 µm)	Mín. 97	SNI / AOAC
Humedad (%)	Máx. 5.0	SNI / AOAC
Sabor	Suave, cacao profundo	Sensorial

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Grasa Total (aprox.)	10 – 12 g
Proteínas (aprox.)	~20 g
Carbohidratos (aprox.)	~58 g
Fibra Dietética (aprox.)	~33 g
Energía (referencial)	~228 kcal/100 g

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Recuento Total en Placa	Máx. 5.000 UFC/g
Levaduras	Máx. 50 UFC/g
Mohos	Máx. 50 UFC/g
Coliformes	Negativo
E. coli	Negativo
Enterobacteriáceas	Negativo
Salmonella	Negativo/25 g

INFORMACIÓN ADICIONAL

Características Organolépticas

Color: Marrón intenso uniforme (full brown).
Sabor/Aroma: Suave, chocolatoso profundo, menor acidez que el natural. Textura: Polvo fino, excelente dispersabilidad.

Certificaciones

HALAL · HACCP · SNI

Envase / Almacenamiento / Vida Útil

Envase: Bolsa de polietileno interior + bolsa de papel Kraft exterior. 25 kg neto.
Almacen.: Temperatura 20–25 °C, humedad relativa < 70%. Lugar limpio, seco y bien ventilado, alejado de la luz solar y olores fuertes.
Vida útil: 24 meses desde la fecha de fabricación 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.