



CACAO EN POLVO NATURAL N25

FICHA TÉCNICA

Cacao Natural

Cacao en Polvo Natural sin Alcalinizar

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cacao en polvo natural obtenido a partir de semillas de cacao seleccionadas, fermentadas, tostadas y prensadas para reducir el contenido de grasa. Sin tratamiento de alcalinización, conserva su acidez natural (pH 4.8–5.9) y su característico color marrón claro. Finamente molido (97% pasa malla 75 µm), apto para uso directo en formulaciones industriales. Analizado según normas SNI (Estándar Nacional de Indonesia) y AOAC.

INGREDIENTES

Cacao en polvo natural desgrasado (100%). Contenido de grasa: 10–12%. Sin aditivos ni conservantes.

APLICACIONES

Ideal para la elaboración de productos de confitería, chocolate compuesto, coberturas, rellenos, helados, postres lácteos, galletas, bizcochos, tortas y brownie. Adecuado para bebidas achocolatadas, mezclas en polvo y productos de panadería donde se requiere un sabor cacao intenso con perfil ácido natural. Compatible con formulaciones que no requieren alcalinización.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y DATOS NUTRICIONALES

Parámetro	Especificación	Método
Color	Marrón claro	Visual
pH	4.8 – 5.9	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	Cacao intenso natural	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 claro uniforme. Sabor/Aroma: Cacao intenso natural, característico. Textura: Polvo fino, sin grumos.

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.