



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### INFORMACIÓN GENERAL

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** Cacao en polvo 20-22% alcalino ecológico.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** Producto ecológico y no modificado genéticamente.

**ORIGEN** Origen: No UE  
Procesado: UE

**COMPOSICIÓN** Habas de cacao ecológicas, 2.5% carbonato potásico.

|                                 |              |                                             |  |
|---------------------------------|--------------|---------------------------------------------|--|
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> | Apariencia   | Polvo fino, color marrón.                   |  |
|                                 | Consistencia | Polvo fino.                                 |  |
|                                 | Olor         | Característico del producto.                |  |
|                                 | Sabor        | Característico del cacao.                   |  |
|                                 | Dimensiones  | >99% pasa por un tamiz de 75 um (200 MESH). |  |

**VIDA ÚTIL** Conserva sus propiedades durante 24 meses en el envase original cerrado.

**IDENTIFICACIÓN LOTE** AA/MM/DD

### DATOS LOGISTICOS

**PRESENTACIÓN** Sacos de papel.

**ENVASADO** Formato 25kgs.

**ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN** Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C.

### DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

**INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR** Puede contener trazas de gluten, trazas de soja, trazas de mostaza, trazas de cacahuete, trazas de frutos de cáscara y trazas de sésamo.

### VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

|                               |                  |           |       |
|-------------------------------|------------------|-----------|-------|
| Valor energético              | 1560Kj = 379Kcal | Azúcares  | 0.9g  |
| Grasas totales                | 21g              | Proteínas | 19g   |
| Ácidos grasos saturados (AGS) | 13g              | Sal       | <0.1g |
| Hidratos de Carbono           | 18g              | Fibra     | 29g   |