

1. **Nombre del producto:** Cacao en Polvo Ecológico (Theobroma cacao L).
2. **País de origen:** Colombia.
3. **Materias primas e ingredientes:** Cacao Ecológico.
4. **Uso esperado del producto:** El Cacao Ecológico en Polvo puede usarse para da sabor a bebidas, decorar postres o en tus preparaciones culinarias.
5. **Personal sensible al producto o potencialmente sensible:** Producto libre de alérgenos (Reglamento N° 1169/2011).

Alérgenos declarados	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola b) lactitol		X

Frutos de cáscara, es decir: Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

**6. Características organolépticas:**

Sabor	Característico del producto, no rancio, no mohoso
Color	Característico del producto, varía entre marrón claro y marrón oscuro
Textura	Polvo
Olor	Característico sin olores desagradables
Aspecto	Partículas < 1mm

**7. Características microbiológicas:**

Recuento aerobios mesófilos	< 500 UFC/g
Recuento de mohos y levaduras	< 50 UFC/g
Enterobacterias	< 10 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g

**8. Características físico-químicas:**

Humedad	≤ 7%
Cenizas	≥ 1%
Manteca de cacao	> 20% m/m
OMG (Organismos modificados genéticamente)	El producto no está sujeto a un etiquetado especial de conformidad con la legislación Europea vigente.
Micotoxinas	De conformidad con la legislación vigente de la UE que fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Metales pesados	De conformidad con la legislación vigente de la UE que fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Residuos de plaguicidas	De conformidad con el Reglamento de la CE sobre la producción agrícola ecológica en su versión vigente.

**9. Valores nutricionales:**

(Valores medios por 100 g)

Energía	2040 Kj/488 kcal
Grasas	10 g
Grasas saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	59,7 g
Azúcares	22,7 g
Sal	21 mg
Proteínas	24 g
Fibra	37 g
Ingredientes	100% Cacao en Polvo Ecológico

**10. Vida útil:** Hasta 24 meses en condiciones favorables de almacenamiento.

**11. Condiciones de transporte y almacenamiento:**

El producto debe transportarse siguiendo prácticas correctas de higiene, manteniendo la humedad y temperatura estables.

Los contenedores deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.

**12. Información logística:**

- Tipo de Bolsa: sacos de 25 kg papel o polipropileno.
- Tipo de Pallet: Pallet americano (12000x1000 mm), peso 1000 kg (40x25 kg).

\*El material de empaque cumple con la regulación Europea vigente (Reglamento N° 1935/2004, Reglamento N° 10/2011).

*La información contenida en esta especificación es general y no vinculante. Para evaluar la idoneidad de nuestros productos, póngase en contacto con: [hello@lovenaturesuperfoods.com](mailto:hello@lovenaturesuperfoods.com). Todos los parámetros que no se mencionan en esta especificación cumplen con la legislación alimentaria de la UE.*