



Importadora de Químicos Dúnamis S.A.S

COCOA NATURAL EN POLVO

DESCRIPCION:

Cocoa en polvo, suavemente molida, directamente de la masa de cacao, **producida por p**
Suave polvo de color café sin ningún otro ingrediente. Sabor típico plano y sin otro sabor
Cocoa en polvo, regulador de acidez E 501, sin componentes genéticamente modificados

ANALISIS	ESTANDARES
GRASA	10 – 12%
pH	< 10
TAMAÑO PARTICULA (200MESH)	>99 %
HUMEDAD	< 4.5 %
CENIZAS	< 12 %
TPC	< 5000 CFU/g
E. COLI	< 30 CFU/g
HONGOS Y LEVADURAS	< 100 CFU/g
SALMONELLA	NEGATIVO
AFLATOXIN	NEGATIVO

EMPAQUE

Saco x 25kg en papel kraft

ALMACENAMIENTO:

Evitar el sol directo, , mantenerlo en una zona secas



[57 + 4] 448 3003



Cra 52 3 Sur 77 · Centro Comercial El Rodeo, Local 2

Medellín · Antioquia · Colombia www.iqdunamis.com