



CAVENCAL

CACAOS VENEZOLANOS DE CALIDAD

FICHA TÉCNICA: LICOR DE CACAO

Es la pasta que se obtiene de la molienda y refinado de granos de cacao tostado y descascarillado. Se le conoce como licor, pasta o masa de cacao y es una masa sólida a temperatura ambiente de un tono marrón intenso, con aroma y sabor característicos. Su uso principal es la fabricación de chocolate. Su contenido graso es aproximadamente 52%.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EMPAQUE	Caja de 20 kg Dimensiones: 25x39x22cm
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y alejado de fuentes de calor
VIDA ÚTIL	2 años

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Sabor	Conforme amargo astringente característico	1480
Olor	Conforme libre de olores extraños	1480
Color	Conforme marrón oscuro	1480
Aspecto	Homogéneo	1480

ANÁLISIS FISCOQUÍMICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Humedad (%)	Máx 2%	1374
pH	Mín 5.0	1315
Grasa (%)	50-52%	1340
Finura (Nº 200) (%)	Máx 5%	1604

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	NORMA COVENIN
Aerobios Mesófilos	Max. 1×10^4 UFC/g.	902 o 3338
Mohos y Levaduras	Max. 1×10^4 2UFC/g.	1337
E. Coli	Ausente	3276 o 1086
Coliformes Totales	Max 9 NMP/g.	1104
Salmonella	Ausente	1291