

Lote: 5194700N

Caducidad: 11/2022

| ESPECIFICACION DE PRODUCTO | |
|---|------------------------|
| MANTECA DE CACAO PPP | FECHA: 20.12.20 |
| Este producto puede ser también ecológico, de comercio justo o UTZ | |
| CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS | |
| Acidez (IUPAC 2.201) | 1,75 % máximo |
| Indice de yodo (IUPAC 2.205, Wijs) | 33 - 42 |
| Indice de saponificación (IUPAC 2.202) | 188 - 198 |
| Indice de refracción a 40°C (IUPAC 2.102) | 1,454 - 1,459 |
| Materia insaponificable (Método ICA 23) | 0,35 % máximo |
| Extinción a 270 nm lavada con NaOH 0,1 N (Método ICA 19) | 0,14 máximo |
| Indice de peróxidos (IUPAC 2.501) | 4,0 máximo |
| CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS | |
| Microorganismos aerobios mesófilos / g (Método ICA 39) | 1.000 ufc máx. |
| Mohos y levaduras / g (Método ICA 39) | 50 ufc máx. |
| Enterobacterias / g (Método ICA 39) | Ausencia |
| Coliformes / g (Método ICA 39) | < 10 u.f.c. |
| <i>E. coli</i> / g (Método ICA 39) | Ausencia |
| <i>Staphilococcus aureus</i> / g (Método ICA 39) | < 10 u.f.c. |
| <i>Salmonella</i> / 25 g (Método ICA 39) | Ausencia |



El Jabón Artesanal
Manuel Vicente Nieves
C/ Río Tajo nº 53
18110 Las Gabias, (Granada-España)
Telf. (+34) 637594492
eljabonartesanal@hotmail.com

PROPIEDADES SENSORIALES

Aspecto: Color amarillo claro típico.
Olor: Dependiendo del grado de desodorización deseado.
Textura: Típica
Sabor: Típico, sin sabores extraños.

CONSUMO PREFERENTE Y ALMACENAMIENTO

Consumo preferente:

Líquido: 4 meses a partir de la fecha de fabricación.

Sólido: 2 años a partir de la fecha de fabricación.

Almacenamiento:

Líquido: En tanques a 40 - 45°C, sin agitación.

Sólido: En almacén a temperatura constante de unos 18°C y humedad relativa menor del 60%.

En ambos casos, proteger de aromas y olores extraños.

ENVASE

Presentación:

Líquido: En camión cisterna de acero inoxidable.

Sólido: En bloques de 25 Kg en bolsa PET protegida por una caja de cartón.



El Jabón Artesanal
 Manuel Vicente Nievas
 C/ Río Tajo nº 53
 18110 Las Gabias, (Granada-España)
 Telf. (+34) 637594492
 eljabonartesanal@hotmail.com

| NATRA CACAO INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios) | |
|---|------------------------|
| MANTECA DE CACAO PPP | FECHA: 20.02.20 |

| | Energía | | | |
|------------------------------|-------------|-------------|--------------|---------------|
| | % | % | Kcal/100 g | KJ/100g |
| GRASA | 99,8 | | 898,2 | 3692,6 |
| Saturada | | 61,7 | | |
| Monoinsaturada | | 34,5 | | |
| Poliinsaturada | | 3,6 | | |
| PROTEINA | 0,0 | | 0,0 | 0,0 |
| HIDRATOS DE CARBONO | 0,0 | | 0,0 | 0,0 |
| FIBRA DIETETICA TOTAL | 0,0 | | | |
| HUMEDAD | 0,2 | | | |
| TOTAL | 100 | | 898,2 | 3692,6 |



El Jabón Artesanal
Manuel Vicente Nievas
C/ Río Tajo nº 53
18110 Las Gabias, (Granada-España)
Telf. (+34) 637594492
eljabonartesanal@hotmail.com

| NATRA CACAO INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios) | |
|---|------------------------|
| MANTECA DE CACAO PPP | FECHA: 20.12.20 |

MINERALES

mg/100 g

| | |
|-----------|-----------------|
| K | 3,0 |
| P | 3,3 |
| Mg | 2,2 |
| Ca | 6,0 |
| Fe | 0,2 |
| Na | 2,2 |
| Zn | 0,09 |
| Cu | <0,03 |
| Ni | <0,04 |
| Cr | <0,07 |
| Pb | <0,01 |
| Mo | <0,07 |
| Cd | <0,01 |
| Hg | <0,1 |
| Se | <0,3 |
| As | <0,03 |

VITAMINAS

| | |
|-------------------|-----------------|
| A (U.I./g) | <0,05 |
| C | <0,2 |
| E | <0,5 |



El Jabón Artesanal
Manuel Vicente Nievas
C/ Río Tajo nº 53
18110 Las Gabias, (Granada-España)
Telf. (+34) 637594492
eljabonartesanal@hotmail.com

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Nombre del Producto : Manteca de cacao

Fecha : 20/12/20

| | | Presencia | Comentario |
|----|--------------------------------|-----------|--------------------------------|
| 1 | Proteína láctea | - | |
| 2 | Lactosa | - | |
| 3 | Proteína de soja | - | |
| 4 | Aceite de soja | - | |
| 5 | Lecitina | - | |
| 6 | Gluten | - | |
| 7 | Trigo | - | |
| 8 | Cebada | - | |
| 9 | Maiz | - | |
| 10 | Sacarosa | - | |
| 11 | Carne de vacuno | - | |
| 12 | Carne de porcino | - | |
| 13 | Carne de pollo | - | |
| 14 | Huevos | - | |
| 15 | Pescado | - | |
| 16 | Crustáceos | - | |
| 17 | Cacao | + | Único ingrediente del producto |
| 18 | Levaduras | - | |
| 19 | Frutos secos | - | |
| 20 | Cacahuets | - | |
| 21 | Glutamato | - | |
| 22 | Anhídrido sulfuroso y sulfitos | - | |
| 23 | BHA / BHT (E320 y E321) | - | |
| 24 | Ácido benzoico (E210 – E213) | - | |
| 25 | Colorantes | - | |
| 26 | Canela | - | |
| 27 | Vainillina | - | |
| 28 | Altramuces | - | |
| 29 | Moluscos | - | |
| 30 | Apio | - | |
| 31 | Mostaza | - | |
| 32 | Sésamo | - | |

+ = presente, - = ausente

| | | |
|-----------------------------------|--|----------------------------|
| Preparado: A. Mascarós 28.12.2020 | ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO "MANTECA DE CACAO PPP" | EDICIÓN: 5 Pág.: 5 de 5 |
|-----------------------------------|--|----------------------------|

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| HOJA DE SEGURIDAD | FECHA: 20-Feb-20 |
| “MANTECA DE CACAO” | |

| SECCIÓN I |
|--|
| <p><i>El Jabón Artesanal</i> <i>Manuel Vicente Nievas</i> <i>C/ Rio Tajo nº 53</i> <i>18110 Las Gabias, (Granada-España)</i> <i>Telf. (+34) 637594492</i> <i>eljabonartesanal@hotmail.com</i></p> |

| SECCIÓN II – INGREDIENTES PELIGROSOS | | | | | N/A |
|---|---|-------------------|--|---|-------------------|
| CONSERVANTES Y DISOLVENTES | % | VLU (Unidades) | ALEACIONES Y RECUBRIMIENTOS METÁLICOS | % | VLU (Unidades) |
| PIGMENTOS | | | BASE METÁLICA | | |
| CATALIZADOR | | | ALEACIONES | | |
| VEHÍCULO | | | RECUBRIMIENTOS METÁLICOS | | |
| DISOLVENTES | | | METAL INTERIOR | | |
| ADITIVOS | | | OTROS | | |
| OTROS | | | | | |
| MEZCLAS PELIGROSAS DE OTROS LÍQUIDOS, SÓLIDOS O GASES | | | | % | VLU (Unidades) |
| | | | | | |
| | | | | | |

| SECCIÓN III- DATOS FÍSICOS | | | |
|---|------------|--|------------|
| PUNTO DE EBULLICIÓN (°C) | | DENSIDAD (KG/L) (a 40°C) | Aprox. 0,9 |
| PRESIÓN DE VAPOR (mm Hg) | | PORCENTAJE VOLÁTIL EN VOLUMEN (%) | |
| DENSIDAD DE VAPOR (aire = 1) | | ÍNDICE DE EVAPORACIÓN (éter etílico = 1) | |
| SOLUBILIDAD EN AGUA | Insoluble. | | |
| APARIENCIA Y OLOR | | | |
| Sólido amarillento a temperatura ambiente. Olor característico. | | | |

| SECCIÓN IV- RIESGO DE INCENDIO Y EXPLOSIÓN | | | |
|---|---------------------------|----------|----------|
| PUNTO DE DEFLAGRACIÓN (<i>Método utilizado</i>) | LÍMITES DE INFLAMABILIDAD | Inferior | Superior |
| | | | |
| MEDIOS DE EXTINCIÓN | | | |
| PROCEDIMIENTOS ESPECIALES DE EXTINCIÓN | | | |
| RIESGOS NO HABITUALES DE INCENDIO Y EXPLOSIÓN | | | |
| No se conocen riesgos de incendio o explosión. | | | |

| | | | |
|------------------------|----------|----------------------------|---------------|
| Preparado: A. Mascarós | 03.03.19 | HOJA DE SEGURIDAD. | EDICIÓN: 2 |
| Revisado: A. Mascarós | 03.03.19 | PRODUCTO: MANTECA DE CACAO | Página 1 de 2 |

| SECCIÓN V- RIESGOS PARA LA SALUD | |
|--|-------------------|
| VALOR LÍMITE UMBRAL | N/A |
| EFFECTOS DE LA SOBREENEXPOSICIÓN | Ninguno conocido. |
| PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA Y PRIMEROS AUXILIOS | |

| SECCIÓN VI- REACTIVIDAD | | | |
|---|------------------|-------------------|--|
| ESTABILIDAD | INESTABLE | X | CONDICIONES A EVITAR En estado líquido puede sufrir oxidación o enranciamiento con el tiempo. |
| | ESTABLE | | |
| INCOMPATIBILIDAD (<i>Materiales a evitar</i>) | | Ninguno conocido. | |
| PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN | | | |
| Ninguno | | | |
| POLIMERIZACIÓN PELIGROSA | PUEDA OCURRIR | | CONDICIONES A EVITAR |
| | NO PUEDE OCURRIR | X | |

| SECCIÓN VII – DERRAMES Y FUGAS | |
|---------------------------------------|---|
| PASOS A DAR EN CASO DE DERRAME O FUGA | Dejar solidificar el derrame y recoger. |
| MÉTODO DE ELIMINACIÓN | Eliminar normalmente. |

| SECCIÓN VIII – PROTECCIONES ESPECIALES | | |
|---|-----------------------------|----------|
| PROTECCIÓN RESPIRATORIA | | |
| Ninguna. | | |
| VENTILACIÓN | EVACUACIÓN DE LOCALES | ESPECIAL |
| | MECÁNICA (<i>General</i>) | OTRAS |
| GUANTES PROTECTORES | PROTECCIÓN OCULAR | |
| OTROS EQUIPOS PROTECTORES | | |

| SECCIÓN IX – PRECAUCIONES ESPECIALES | |
|--|--|
| PRECAUCIONES EN LA MANIPULACIÓN Y EL ALMACENAMIENTO | |
| En líquido, almacenar en tanques sin agitación a temperatura entre 40 y 60°C durante no más de un mes. En sólido, almacenar en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 15 y 22° C y a una humedad relativa inferior a 60 %. | |
| OTRAS PRECAUCIONES | |
| Almacenar siempre alejado de olores fuertes para evitar la absorción de olores extraños. | |

| SECCIÓN X – INFORMACIÓN ADICIONAL | |
|---|--|
| Esta información se considera exacta y ajustada al conocimiento actual de que dispone Natra Cacao. Sin embargo, Natra Cacao no la garantiza explícita ni implícitamente, ni asume la responsabilidad de que los datos aquí contenidos sean completos. | |
| Consiguientemente, esta hoja de seguridad se ofrece sólo a efectos informativos. | |

| | | | |
|------------------------|----------|----------------------------|---------------|
| Preparado: A. Mascarós | 03.03.19 | HOJA DE SEGURIDAD. | EDICIÓN: 2 |
| Revisado: A. Mascarós | 03.03.19 | PRODUCTO: MANTECA DE CACAO | Página 2 de 2 |