

	MNE MANTECA DE CACAO NATURAL / NATURAL COCOA BUTTER	Código/Code	S08R94
		Versión/Version	05
		Vigente/Current	13/08/2025
		Anterior/Previous	16/01/2023

REFERENCIA / REFERENCE: MNE

CERTIFICADO / CERTIFICATE: N/A

DENOMINACIÓN LEGAL / LEGAL NAME: MANTECA DE CACAO / COCOA BUTTER

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION: Manteca de cacao no desodorizada producida a partir del tostado y prensado de cacao en grano. / Non-deodorized cocoa butter produced from roasting and pressing of cocoa beans.

INGREDIENTES / INGREDIENTS: Manteca de cacao. / Cocoa butter.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value	Método / Method
Color / Colour	Amarillo claro / Yellowish-white	PNT-12
Sabor / Taste	Característico del cacao. Libre de sabores extraños. / Characteristic of cocoa. Free from strange flavours.	PNT-12
Olor / Smell	Característico del cacao. Libre de olores extraños. / Characteristic of cocoa. Free from strange smells.	PNT-12

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Acidez libre (ácido oleico) / Free fatty acids (oleic acid)	-	1,75	%	IOCCC 42/1993
Índice de yodo / Iodine value	33	42	g I ₂ / 100 g	UNE 55 013
Índice de saponificación / Saponification value	188	198	mg KOH / g	UNE 55 012
Índice de refracción / Refractive Index (40°C)	1,456	1,459	-	UNE 55 015
Índice de peróxidos / Peroxide value		3	meq O ₂ /kg	ISO 3960:2017
Valor azul / Blue value		0,05	-	IOCCC 108-1988
Punto de fusión / Melting point	30	34	°C	IOCCC 8b/1961
Extinción después de lavado con NaOH / Extinction % 270 nm after alkali-washing		0,14	-	IOCCC 8e/1973
Materias insaponificables / Unsaponifiable matter		0,35	%	IOCCC 102-1988
Densidad / Density (40°C)	0,88	0,90	g/ml	PNT-16

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetro / Parameter	Valor / Value			Método / Method
	Min.	Max.	Uds. / U.	
Aerobios totales / Total plate count	-	1.000	ufc/g	ISO 4833-1:2013
Mohos / Moulds	-	10	ufc/g	ISO 21527-2:2008
Levaduras / Yeasts	-	10	ufc/g	ISO 21527-2:2008
Enterobacterias / Enterobacteriaceae	-	10	ufc/g	ISO 21528-2:2017
E.coli / E.coli	Ausencia / Absence		/1 g	ISO 16649-2:2001
Salmonella / Salmonella	Ausencia / Absence		/100 g	ISO 6579-1:2017

	MNE MANTECA DE CACAO NATURAL / NATURAL COCOA BUTTER	Código/Code	S08R94
		Versión/Version	05
		Vigente/Current	13/08/2025
		Anterior/Previous	16/01/2023

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION (valores indicativos / indicative values):

Parámetro / <i>Parameter</i>	Valor/ <i>Value</i> (/ 100 g)			
	Min.	Objetivo / <i>Target</i>	Max.	Uds. / <i>U.</i>
Valor energético / <i>Energy value</i>	896			Kcal
	3747			KJ
Grasas / <i>Fat</i>				
Saturadas / <i>Saturated</i>	53	61,20	69,40	g
Monoinsaturadas / <i>Mono-unsaturated</i>	31	35,50	40	g
Poliinsaturadas / <i>Poly-unsaturated</i>	1,50	3,15	4,80	g
Trans / <i>Trans</i>			0,10	g
Hidratos de carbono / <i>Carbohydrates</i>	0,00			g
Azúcares / <i>Sugars</i>	0,00			g
Proteína / <i>Protein</i>	0,00			g
Sal / <i>Salt</i>	0,00			g
Ácidos grasos / <i>Fatty acids</i>				
Láurico C12	0,00		0,10	g
Mirístico C14	0,00		0,30	g
Palmitico C16	23		30	g
Palmitoleico C16=1	0,00		0,30	g
Heptadecanoico C17	0,00		0,50	g
Esteárico C18	30		37	g
Oleico C18=1	31		39	g
Linoleico C18=2	1,50		4,50	g
Linolénico C18=3	0,00		0,30	g
Aráquico C20	0,00		1,50	g

PRESENTACIÓN / PRESENTATION:

El producto se identifica con una referencia diferente según su presentación. / *The product is identified with a different reference depending on its presentation.*

MNE2: Entre el palet y el primer nivel de cajas se coloca un cartón antideslizante. La parte superior del palet se protege con una lámina de polietileno y todo el palet se cubre con film retráctil. / *A non-slip paperboard is placed between the pallet and the first layer The top of the pallet is protected with a polyethylene sheet and the whole pallet is covered with retractable film.*

MNE9: El producto se carga en cisternas aptas para el transporte de productos alimentarios. El peso del producto es de un máximo de 24.000 Kg. / *The product is loaded in bulks suitable for food use. The net weight is 24.000 Kg maximum.*

Producto / Product	MNE2	
Embalaje / Packaging	Cajas de cartón con bolsa interior de polietileno azul / <i>Cardboard boxes with blue plastic inner bag.</i>	
Etiquetado medioambiental del envase / <i>Packaging environmental labelling</i>	BAG	BOX
	(1) HDPE 2	PAP 20
	(2) Plastic collection	Paper collection
Peso Neto / Net weight	25 kg	
Peso Bruto / Gross weight	25,4 kg	
Medidas y material del palet / <i>Pallet size and material (3)</i>	120x80x165 cm Madera/ Wood	
Peso neto por palet / <i>Net weight per pallet</i>	1000 kg	

(1) Código identificador / Identification code (Dec. 129/97/EC)

(2) Instrucciones para el reciclado / Disposal instructions

	MNE MANTECA DE CACAO NATURAL / NATURAL COCOA BUTTER	Código/Code	S08R94
		Versión/Version	05
		Vigente/Current	13/08/2025
		Anterior/Previous	16/01/2023

(3) Consultar con el Equipo Comercial la posibilidad de otras paletizaciones / *Consult with the Sales Team the possibility of other palletizations*

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA / *SHELF LIFE*:

Producto sólido: Consumir preferentemente antes de 18 meses a partir de la fecha de fabricación conservado en el embalaje original. / **Solid product:** *Best before 18 months from the manufacture date preserved in the original packaging.*

Producto líquido: Consumir preferentemente antes de 2 meses a partir de la fecha de fabricación conservando en el embalaje original. / **Liquid product:** *Best before 2 months from manufacture date properly stored.*

CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / *CONSERVATION, STORAGE AND TRANSPORT*:

Producto sólido / *Solid product*

- Temperatura: máximo 25 °C / *Temperature: maximum 25 °C*
- Protegido del sol directo y olores extraños / *Protected from direct sun and strange smells*

Producto líquido / *Liquid product*

- Temperatura: >50 °C en depósito de acero inoxidable o poliéster, calefactados con agua caliente y sin agitación. / *Temperature: >50 °C in stainless Steel tanks or polyester, heated with hot water and without agitation.*

APLICACIONES Y USO ESPERADO / *APPLICATIONS AND EXPECTED USE*:

- Producto intermedio en la cadena alimentaria. / *Intermediary product in the food chain.*
- Especialmente recomendado para la elaboración de coberturas de chocolate. / *It's specially recommended for chocolate coatings.*

DECLARACIONES / *DECLARATIONS*:

- El producto cumple con la legislación vigente de la Unión Europea. / *The product fulfill the current EU legislation.*
- El producto no contiene gluten. / *The product is gluten free.*
- El producto no contiene alérgenos. / *The product is allergen free.*
- El producto no ha sido irradiado. / *The product is non-irradiated.*
- El producto no contiene OGM. / *The product is non-GMO.*

CERTIFICACIONES / *CERTIFICATIONS*:

FSSC 22000

ISO 22000

SEDEX - SMETA

Halal

Kosher



El documento es válido sin firma / This document is valid without signature
Emitido por: Aseguramiento de Calidad / Issued by: Quality Assurance Department

Tel. (+34) 93 637 34 72
Fax. (+34) 93 637 28 96
www.chocoweb.com

Nederland, S.A.
DERIVADOS DEL CACAO
Cocoa Products

Ctra. de la Vila 48
08840 Viladecans
(Barcelona) España

NIF / VAT ESA0853602