


| | | | |
|--|--|-------------------|------------|
|  | MDE MANTECA DE CACAO DESODORIZADA DEODORIZED COCOA BUTTER | Código/Code | S08R95 |
| | | Versión/Version | 05 |
| | | Vigente/Current | 13/08/2025 |
| | | Anterior/Previous | 16/01/2023 |

REFERENCIA / REFERENCE: MDE

CERTIFICADO / CERTIFICATE: N/A

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

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION: Manteca de cacao desodorizada producida a partir del tostado y prensado de cacao en grano. / 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 | Neutro. Libre de sabores extraños. / Neutral. Free from strange flavours. | PNT-12 |
| Olor / Smell | Característico del cacao. Libre de olores extraños. / Characteristic of cocoa. Free from strange smells. | PNT-12 |

CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS:

| Parámetro / Parameter | Valor / Value | | | Método / Method |
|---|---------------|-------|--------------------------|-----------------|
| | Min. | Max. | Uds. / U. | |
| Ácido 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 / Slip melting point | 30 | 34 | °C | IOCCC 8b/1961 |
| Extinción después de lavado con NaOH / Extinction %270nm 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 |
| Humedad / Moisture | | 0,10 | % | PNT-02 |

CARACTERÍSTICAS 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 |

| | | | |
|--|--|-------------------|------------|
|  | MDE MANTECA DE CACAO DESODORIZADA DEODORIZED COCOA BUTTER | Código/Code | S08R95 |
| | | Versión/Version | 05 |
| | | Vigente/Current | 13/08/2025 |
| | | Anterior/Previous | 16/01/2023 |

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

| Parámetro / Parameter | Valor/ Value (/ 100 g) | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|-----------------|-------|-----------|
| | Min. | Objetivo/Target | Max. | Uds. / U. |
| Valor energético / Energy value | 896 | | | Kcal |
| | 3747 | | | KJ |
| Grasas / Fat | | | | |
| Saturadas / Saturated | 53 | 61,20 | 69,40 | g |
| Monoinsaturadas / Mono-unsaturated | 31 | 35,50 | 40 | g |
| Poliinsaturadas / Poly-unsaturated | 1,50 | 3,15 | 4,80 | g |
| Trans / Trans | | | 0,10 | g |
| Hidratos de carbono / Carbohydrates | 0,00 | | | g |
| Azúcares / Sugars | 0,00 | | | g |
| Proteína / Protein | 0,00 | | | g |
| Sal / Salt | 0,00 | | | g |
| Ácidos grasos / Fatty acids | | | | |
| 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.

MDE2: 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.


MDE9: 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 | MDE2 | |
|--|---|------------------|
| Embalaje / Packaging | Cajas de cartón con bolsa interior de polietileno azul / Cardboard boxes with blue plastic inner bag. | |
| Etiquetado medioambiental del envase / Packaging environmental labelling | 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 / Pallet size and material (3) | 120x80x165 cm Madera/ Wood | |
| Peso neto por palet / Net weight per pallet | 1000 kg | |

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

(2) Instrucciones para el reciclado / Disposal instructions

(3) Consultar con el Equipo Comercial la posibilidad de otras paletizaciones / Consult with the

| | | | |
|--|--|-------------------|------------|
|  | MDE MANTECA DE CACAO DESODORIZADA DEODORIZED COCOA BUTTER | Código/Code | S08R95 |
| | | Versión/Version | 05 |
| | | Vigente/Current | 13/08/2025 |
| | | Anterior/Previous | 16/01/2023 |

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 or polyester tanks,, 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:



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 ESA08653602