	FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES CA CAO CÁSCARA	Página 1 de 3 Revisión: 6 Fecha: 27/06/2025
---	---	---

Producto	Cacao cáscara del fruto
Denominación	Cáscara del fruto, sana, limpia y desecada de <i>Theobroma cacao</i> .
Características organolépticas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color 	Correcto Característico, sin presencia de olores extraños Marrón
Características físico-químicas	
Humedad (%)	15,00 máx.
Cenizas totales (%)	14,00 máx.
Cenizas insolubles (%)	2,00 máx.
Características microbiológicas	
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	≤ 100
<i>Salmonella</i> spp.(ausencia o presencia)	Ausencia / 25 gr
Aerobios totales (ufc/g)	≤ 10.000.000
Mohos y levaduras (ufc/g)	≤ 100.000
Elementos extraños	
≤ 2 %	
Residuos de plaguicidas y contaminantes	
Murciana de Herboristería, S.A., tal y como tiene establecido en su Sistema de Calidad, realiza un control de los límites máximos permitidos de pesticidas y otros contaminantes en sus productos en cumplimiento con la Reglamentación Europea.	
Remarcamos	
La información declarada en esta ficha técnica es general para el producto. Verificar siempre los datos analíticos del lote suministrado, tales como parámetros microbiológicos, pesticidas, contaminantes y alérgenos, en el boletín de análisis del lote.	



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS


Información facilitada por nuestros proveedores pudiendo estar sujeta a cambios, por lo que siempre debe cotejarse con el análisis u otro soporte facilitado por el proveedor.

PRODUCTO ALERGÉNICO: el alérgeno forma parte de la composición del producto.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: pueden aparecer alérgenos debido a una posible contaminación cruzada en el cultivo, instalaciones del proveedor de origen o transporte.

AUSENCIA: cuando el producto no es alérgico en sí mismo, ni hay posibilidad de que se dé una contaminación cruzada.

ALÉRGENOS	PRODUCTO ALERGÉNICO	CONTAMINACIÓN CRUZADA	AUSENCIA
Cereales con gluten : trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > a 10 mg/kg en términos de SO ₂ total			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

	FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES CA CAO CÁSCARA	Página 3 de 3 Revisión: 6 Fecha: 27/06/2025
---	---	---

Envase y material auxiliar	Los envases y material auxiliar utilizados son de uso alimentario en cumplimiento con la Reglamentación Europea.
Presentación del producto	Entero, cortado o molido.
Consumo preferente	4 años máximo desde la fecha de fabricación.
Condiciones de almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.
Recomendaciones de uso	Antes de su consumo, tratar con calor durante al menos 15 segundos a 75º C.
Información adicional	
<p>NO-GMO: los productos suministrados por Murciana de Herboristería, S.A. no provienen de materias primas GMO.</p>	
<p>NO Irradiación: los productos suministrados por Murciana de Herboristería, S.A. no han sido sometidos a irradiación ionizante.</p>	
<p>Infestación:</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Con respecto a las semillas de cilantro, semillas de hinojo, raíces, manzanilla flor y flores en general no podemos garantizar que el producto perdure en perfecto estado durante toda su vida útil, pues estará expuesto a infestación a menos de que se trate específicamente al vacío o con tratamiento térmico. Incluso después de los tratamientos, los productos tratados pueden sufrir una nueva infestación si se almacenan incorrectamente. Semillas, hierbas y especias tratadas en cualquier forma con productos químicos autorizados, todavía son susceptibles a una posible infestación, ya que los huevos de insectos no se destruyen con los procesos químicos actuales. 2. Garantizamos que todos los productos se envían tratados/desinsectados desde nuestras instalaciones. 	
<p>Uso en producción: si los artículos o cualquier parte de los mismos suministrados en virtud del contrato y documentación aportada son procesados, alterados o manipulados de cualquier manera por el comprador / receptor de las mercancías o cualquier otra persona, la calidad de las mercancías se considerará aceptable para el comprador. Todos los controles de calidad del cliente deben completarse en todos los artículos antes de la producción y el uso.</p>	