



Identificación de la Sustancia	
<b>Nombre Comercial</b>	Micao
<b>Composición del producto</b>	Manteca de cacao con suave aroma y sabor a chocolate.
<b>Presentación</b>	Cubetas de 4 kg, cubetas 17 kg.

Parámetros Microbiológicos	
Parámetro	Declaración
Mesodilicos aerobios	<5000 UFC/g máx.
Hongos y Levaduras	50 UFC/g máx.
Coliformes totales	10 UFC/g máx.
E. Colli	Negativo
Salmonella	Negativo

**Nota:** Los parámetros microbiológicos se entregarán al cliente únicamente bajo solicitud.

Parámetros Fisicoquímicos	
Parámetro	Especificación
Valor Humedad %	0.4 máx.
Índice de yodo %	33 - 42
Valor de saponificación	188 - 198
Punto de fusión °C	30 - 36
Aspecto	Presenta la forma de placas o fragmentos duros por el estado muy sólido.
Color	Líquida color beige y sólido de color amarillo pálido/beige.
Olor	Suave olor a cacao

#### Temperatura y condiciones de almacenamiento

En estibas de máximo 4 cubetas bien selladas, debe almacenarse en un lugar fresco y seco a una temperatura ideal para su conservación entre 24°C — 25°C y humedad en el rango de 65% y 70%.

Se debe mantener un estricto control de plagas en las bodegas de almacenamiento.

No almacenar junto a materiales aromáticos.

Mantener el empaque cerrado.

#### Mercado al que va dirigido

Industria alimentaria o cosmética.

#### Uso previsto por el cliente

- Cosméticos (barras de labios, cremas, balsamos para piel y humectante)
- Repostería (panadería, humectante, producción de chocolates, helados)
- Productos farmacéuticos como bases

#### Vida útil del producto almacenado

12 meses bajo condiciones recomendadas, a partir de su fecha de elaboración.

**Preparación y/o instrucción de manipulación antes de su uso o procesamiento**

Manipulación directa o con calentamiento arriba de los 50°C.

**Manipulación razonablemente esperada del producto terminado**

El manejo debe realizarse con instrumentos y utensilios limpios, al envasar a otro recipiente debe estar limpio. Estiba máxima de 4 cubetas en tarima limpia protegida de lámina de cartón.

**Recomendación**

No dejar el recipiente abierto, expuesto a la luz solar, calor o atmosferas húmedas, no mezclar con agentes que se oxiden. No se recomienda en uso de lubricante y aceite mecánico.

**Normas aplicables**

CODEX STAN 86-1981 NORMA DE CODEX PARA ACEITES ESPECIFICADOS. Certificación Kosher. NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.