

CERTIFICADO

CHOCOLATE 350L/900EBC

I.- Información General

Es un producto 100% natural, elaborado a partir de la tostación de la malta. Es un producto con sabores y aromas únicos.

II.- Calidad

Apta para consumo humano y libre de sustancias dañinas o tóxicas.

III.- Calidad Sensorial

Apariencia: grano color café azabache.

Aroma : a grano de malta intensamente tostado.

Sabor : intenso, a malta tostada.

IV.- Calidad Físico – Química

ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDICIÓN	RESULTADOS DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN
Lotes	---	MT-230620	-
Fecha de Producción		20.06.2023	---
Humedad	%	4.0	Máx. 4.0
Color	EBC	890	800-1050
Extracto fino s.s	%	79.0	Mín. 65

V- Duración

En envase original, saco de polipropileno, 24 meses desde su fecha de producción, almacenada en un lugar fresco, seco, limpio, libre de plagas y de aromas extraños. (Temperatura máxima sugerida 30° C).



Bruno J. González Luengo
Jefe de Control de Calidad
Talagante

14 de noviembre de 2023