

DCMX COCOA SA DE CV

Especificaciones Cocoa Natural BC 90201

Color		Por muestra	Extracción con Éter de petróleo 200 Mesh
Sabor		Por muestra	
Fat	(%)	10 -12	
Humedad	(%)	6 Máx.	
Fineza	(%)	98.5	
Cascara	(%)	2 Máx.	
pH		4.5 – 5.8 %	
Bacterias Me sofilas aerobias	(UFC/g)	5,000 Máx.	
Hongos		50 Máx.	
Levaduras		50 Máx.	
Enterobacterias		10 Máx.	
E. Coli en 1g		Negativo	
Salmonella en 375 g.		Negativo	

Hoja de Seguridad

Producto	Cocoa Natural en polvo
Tipo de Producto	BC 90201
Ingredientes	Grano de Cacao 100%
Origen Biológico	Theobroma Cacao.
Calidad	Producto seguro para el consumo humano.

Descripción Física / Propiedades.

Apariencia	Polvo de color Marrón
Peso mayor	Aproximadamente 350 g/L.
Calor especifico (liquido)	0.41cal/g.
Temperatura de Ignición	Surge la combustión espontánea en aproximadamente 165°C.
pH	10g por 90 mL de agua destilada.
Forma	Polvo



DCMX COCOA SA DE CV

Hoja de Seguridad

Tipo de Producto	BC 90201
------------------	----------

Información Peligro a la Salud.

Efectos agudos.

Ingerir	No perjudicial
Ojos	Es posible irritación leve
Piel	No perjudicial
Inhalado	No perjudicial, inhalación prolongada puede ocasionar una leve irritación en las fosas nasales.

Primero auxilios

Ingerir	Sin datos
Ojos	Enjuagar con abundante agua
Piel	Sin datos
Inhalado	Sin datos
Toxico	No es Toxico.

Precauciones

Normas de Exposición	Sin datos
Controles de Ingeniería	Sin datos
Protección Personal	Usar mascarilla contra el polvo en caso de exposición prolongada
Inflamabilidad	Combustión espontánea a partir de 165°C
Ambiente	El producto es completamente biodegradable

Información adicional

Almacenamiento y transporte	Almacenar en un lugar fresco y seco
Fuego / Peligro de Explosión	Peligro de explosión surge en aproximadamente 40 g de cocoa en polvo por metro cubico de aire.
Agente extintor recomendado	Agua / Espuma.