



OPERA 6 NATURAL COCOA POWER

Cod.: N-R-LAB-005

PAG: 1

Rev.: 03

CERTIFICADO DE ANALISIS / CERTIFICATE OF ANALYSIS

Fecha/Date	Ref./ Ref.	Descripción / Description	Lote / Batch	FP / PD	CP / BB	OC num / PO num
5/07/2024	PNC112	cacao en Polvo Corona	2406270250	27/06/2024	12/2026	315/23 /PNC

Nº Rutina/Nº Routine: 7347 Ref./Ext. :

Lote Proveedor/Batch Supplier:

Análisis / Analysis	Especs / Specs		Uni.	Resultado Result	Método / Method
	Min	Max			
Color/Colour	Según especificación		N/A	As per spec	PNT-12
Olor/Smell	Según especificación		N/A	As per spec	PNT-12
Sabor/Taste	Según especificación		N/A	As per spec	PNT-12
Grasa/Fat	10,000	14,000	%	13,100	IOCCC 8a/1972
Humedad/Moisture	2,000	5,000	%	3,200	PNT-02
pH/pH	5,100	5,900	.	5,800	PNT-06
Finura/Fineness	98,500	100,000	%	99,600	IOCCC 13-F/1970
Aerobios/Total plate count	0,000	5000,000	ufc/g	700,000	ISO 4833-1:2013
Mohos/Moulds	0,000	50,000	ufc/g	5,000	Symphony Agar
Levaduras/Yeasts	0,000	50,000	ufc/g	<10	Symphony Agar
Enterobacteria/Enterobacteriae	0,000	10,000	ufc/g	<10	ISO 21528-2:2017
Salmonella/Salmonellae	Ausencia/Absence		/25g	Absence/25g	PCR-rt

Comentarios adicionales/Additional comments: