|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **FICHA TÉCNICA DE COVERTURA SABOR A CHOCOLATE (NEGRO) AMARGO****PRODUCT SPECIFICATIONS SHEET** | **Código** | FT-CSA-01 |
| **Fecha** |  |
| **Versión** | 00 |
| **Descripción del Producto****Product Description** |
| **Nombre del Producto Product Name** | *Cobertura sabor Chocolate Amargo**Bitter Compound Chocolate*  | **Ficha No. Sheet No.** | 1 | **Presentación de Producto Product Presentation** |
| **Descripción del Producto Product Description** | Producto obtenido a partir de la mezcla y refinación de azúcar,manteca vegetal y polvo de cacao Product obtained from the mixing and refining of sugar, vegetable butter and cocoa powder | **Código de Producto****Product Code** | DIA-MES-AÑO | 5KG25KG |
| **Código TARIC****HS Code** |  |
| **Notificacion Sanitaria:** | 22072-ALN-0319 |
| **Composición Composition** | Manteca vegetal, azúcar, polvo de cacao, lecitina , saborizante a vainilla Vegetable butter, sugar, cocoa powder, lecithin, vanilla flavoring  |  |
| **Dirección/País de Origen Address/Country Of Origin** | Guayaquil Kennedy vieja av. 2da v 113-Ecuador |
| **Aplicación y Uso No Previsto Applications and Intended Use of the Product** |
| Aplicación.- Es usado como producto en la industria alimenticia de elaboración de chocolates, productos con sabor a chocolate, coberturas y confitería. Usos sugeridos coberturas y productos expuestos a calor.Uso No previsto: No se recomiendo su consumo por lactantes.Application: In the food industry to produce chocolates, products with chocolate flavouring, chocolate coverings or toppings and other pastry products. The product can be used in hoven products.Intended Use: Not recommended for toddlers. |
| **Características Físico – Químicas****Chemical and Physical Properties** | **Características Microbiológicas Microbiological Characteristics** |
| **Parámetro Parameters** | **Límite Maximum** | **Unidad Unit** | **Método Method** | **Parámetro Parameters** | **Límite Maximum** | **Unidad Unit** | **Método Method** |
| Grasa Fat | 35-43 | % | AOAC 963.15 | Aerobios mesófilos/ Standard Plate Count | 10000 | u.f.c./g. | AOAC 990.12 |
|  | pH | 5.2-6.1 | pH | AOAC 970.21 | Mohos y levaduras/ Yeast & mold |  | 100 | u.f.c./g. | AOAC 997.02 |
| Humedad Moisture | Max. 3.5 | % | AOAC 931.04 | Coliformes Totales/ Coliforms | <10 | u.f.c./g. | AOAC 991.14 |
| Finura (75 μm)Fineness (75 μm) | Min. 98.0 | % | Formerly 13/1970 | *E-Coli* |  | Ausencia | u.f.c./g. | AOAC 991.14 |
|  |  |  |  | *Salmonella* |  | Ausencia | u.f.c./25g. | AOAC 960801 |
| **Características Organolépticas Organoleptic Characteristics** | **Etiqueta de Producto Product Labeling** | **Información Nutricional Nutritional Facts** |
| **Color** | Marrón oscuro Dark brown | **Sabor y Olor Flavor and Aroma** | Olor y sabor a chocolate característicos, libre de olores extrañosTypical chocolate flavor, free of foreign odours |  | Contenido por envase /Package Content: 500g Tamaño por porción/Size per portion : 20g |
|  |  | IDR |
| **Empaque, Almacenamiento y Vida Útil del Producto Packaging, Storage and Shelf-Life** | Grasa Total / Total Fat Contents | 6 g | 9% |
| **Empaque Packaging** | Interno: Funda de polietileno de alta densidad.Internal: High-density polyethylene lining. | Grasas Saturadas/Saturated Fat | 6 g | 30% |
| Interno: Funda de polietileno de alta densidad.Internal: High-density polyethylene lining. | Grasas Trans/ Trans Fat | 0 g |  |
| **Almacenamiento Storage** | Almacenar sobre pallets, en ambiente fresco y seco, libre de plagas, alejado de la luz directa./ Store over pallets, in a fresh, dry, pest-free place away from direct sunlight. | Grasa Monoinsaturados/ Monounsaturated fat | 1 g |  |
| Grasa Poliinsaturados/Polyunsaturated fat | 0 g |  |
| **Vida Útil Shelf-Life** | 12 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento adecuado. 12 months counted from production date, if the product is kept under appropriate storage conditions. | Colesterol /Cholesterol | 0 g | 0% |
| **Certificaciones & Declaraciones****Certifications & Statements** | Sodio /Sodium | <4 g | 0% |
| **Condiciones de Transporte Transportation Conditions** | **Certificación Certification** | **Declaración Not Statement** | Carbohidratos Totales / Total Carbohydrates | 12 g | 4% |
| El transporte puede ser marítimo, terrestre o aéreo. Debe ser transportado bajo condiciones sanitarias apropiadas, en ambiente fresco y seco, libre de plagas y olores fuertes o desagradables.Transportation may be done by sea, air, or land. It must be transported under appropriate sanitary conditions, in a cool and dry environment, free from pests and strong or unpleasant odors |  | Alérgenos Si Allergens Yes | Fibra Dietaria / Dietary Fiber | 0 g |  |
| BPM(En proceso) | Non GMO | Azúcar /Sugars | 11 g |  |
|  | Gluten Free | Proteína /Proteins | 1 g | 2% |
| **Metales Pesados, Pesticidas , Micotoxinas (\*)****Heavy Metals, Pesticides, Mycotoxins (\*)** | **Requisitos Legales Aplicables****Legal Requirements Applicable** |
| (\*) Estos parámetros se analizan anualmente según el plan de contaminantes, en un laboratorio externo, o por acuerdo previo con el cliente.(\*) These parameters are analyzed annually according of contaminants plan, in an external laboratory, or areperfomed upon customer’s request. | ✔ NTE-INEN 621 Requisitos de Chocolates.✔ CODEX STAN 193:2005 Norma General del Codex Para los Contaminantes Presentes en los Alimentos. |  |
| ✔ MRLs Pesticides Code.✔ Norma Para El Chocolate y Productos de Chocolate en Codex Stan 87-1981, Rev.1-2003 |  |
| **Revisión / Review by** |  | Equipo de Inocuidad | **Aprobación / Approved by** | Gerencia General |  | **Fecha de Actualización Update date** | **1 de junio de 2023** |