

	<b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>			Código: SIG-PCO-GIA-FT-004		
	<b>FICHA TECNICA</b>			Versión: 1		
	<b>PASTA DE CACAO</b>			Emisión: 01-07-2020		
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Pasta de cacao, también conocido como licor de cacao.						
FAIRTRADE ORGANIC PASTA DE CACAO						
ORIGEN: PERÚ						
PRESENTACIÓN		Bloques de 20kg y 25Kg 15 kg				
		Droops de 9.5-20gr.				
<b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>						
La pasta de cacao es 100% cacao puro (manteca de cacao y materia seca), que ha pasado por procesos de tostado, esterilización, secado y molienda hasta volverse líquido, y se presenta solidificado en forma de tableta, bloques y drops.						
Composición: 100% pasta de cacao nativo o de origen, con certificación orgánica.						
Orígenes: Piura blanco, Gran blanco, Chulucanas, Tumbes, Amazonas, San Martín.						
<b>3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>		<b>REQUISITO</b>		<b>METODO</b>		
<b>3.1 Características fisicoquímicas</b>				<b>REFERENCIA</b>		
Humedad		Máx. 2%	AOAC 931.04, 21th Ed. 2019	Sin norma de referencia		
Cenizas		Máx. 4%	AOAC 972.15, 21th Ed. 2019 Ash	Sin norma de referencia		
Grasa (manteca de cacao)		47 - 60% m/m	AOAC 963.15, 21th Ed. 2019 Fat in C	NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO CODEX STAN 141-		
Cáscara de cacao y germen		5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro	AOAC 968.10 y 970.23.			
Micraje		30 µm	Micrometro digital	Sin Norma de referencia		
<b>3.2 Características microbiológicas</b>						
Mohos		10 <sup>2</sup> – 3x10 <sup>2</sup>	ICMSF Microorganisms in foods 1. 2da Ed. pág. 157-159 Version	Referencia propia basada en NTS 071 MINSA/DIGESA, R.M N° 615 – 2003		
Aerobios mesófilos		10 <sup>3</sup> – 10 <sup>4</sup>	FDA/BAM Online 8 th Ed Rev A/ 1998. January 2001. Chapter 3.			
Salmonella sp.		Ausencia/25 g	FDA/BAM Online 8th Ed.Rev.A/1998.July 2018 Chapter 5	R.M. N° 591 – 2008 MINSA/DIGESA: VII.5 CACAO EN PASTA		
<b>3.2 Características químicas</b>						
Cadmio		0.80 mg/kg	No menciona	Reglamento (UE) No 488/2014 DE LA COMISIÓN de 12 de mayo de 2014 que		
<b>3.3 Características organolepticas</b>						
Color		Marrón rojizo o marrón oscuro				
Sabor		Característico al cacao, dependiendo del origen encontrará notas complejas y balanceadas a frutales, cítricas, nueces, florales, madera, etc.				
Olor		Característico al cacao				
Aspecto		Pasta homogénea y compacta				
Textura		Fina máximo 80um				
<b>4. ENVASES EMBALAJES Y PRESENTACIONES</b>						
PASTA DE CACAO EN BLOQUES 15kg, 20kg o 25kg		4.1 Envase primario: Polietileno de alta densidad de grado alimentario.				
		4.2 Envase secundario: Se presenta en cajas de cartón corrugado				
Pasta de cacao en drops 5kg, 7.5kg, 12.5kg		4.3 Envase primario: Polietileno de alta densidad de grado alimentario				
		4.4 Envase secundario: Se presenta en cajas de cartón corrugado.				
Pasta de cacao en tableta 100gr		4.5 Envase primario: Se presenta en bolsas de aluminio de color marrón.				
<b>5. SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN</b>						
Lote, Fecha de Vencimiento y tipo de certificación.						
<b>6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>						
Almacenamiento: Mantener en lugar fresco y seco, evitar exposición directa al sol.						
<b>7. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>						
2 años en empaque original, en un ambiente fresco y seco.						
<b>8. DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>						
Exportación: En contenedores cerrados, con precinto seguridad, a temperatura ambiente.						
Mercado Nacional: La carga debe mantenerse protegida del polvo, humedad y exposición al sol.						
<b>9. FORMA DE USO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>						
Uso en pastelería y repostería, entre otros. Industrias dedicadas a la elaboración de bombones de chocolate, manteca de cacao, cocoa. Dirigido al público en general						
<b>10. CONTENIDO DE ROTULADO</b>						
Nombre del Producto, presentación.						
Peso neto del producto, Origen						
Número de Lote, fecha de vencimiento						
Nombre, razón social del fabricante y dirección del fabricante.						
Certificaciones						
Otros requisitos exigidos por el cliente y antes de certificación						
<b>11. DECLARACIONES:</b>						
La pasta de cacao esta libre de OGM, y productos fitosanitarios Reg 834/2007 por la producción orgánica.						
Nuestros envases estan libres de aceites minerales						
Nuestros proveedores no utilizan agroquimicos como glifosatos						
Tenemos un sistema para detectar cuerpos extraños, por ello nuestro producto esta libre de metales						
En la planta no se utilizan alergenos EU Reg. 1169/2011						
<b>12. CERTIFICACIONES</b>						
SPP	KOSHER	ORGANICO EE.UU	ORGANICO UNION EUROPEA	ORGANICO PERÚ	FAIRTRADE	HACCP
						