
	<b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>				Código: SIG-PCO-GIA-FT-003	
	<b>FICHA TECNICA</b>				Versión: 1	
	<b>NIBS DE CACAO</b>				Emisión: 01-07-2020	
				Página: 1 de 1		
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Nibs de cacao</b>						
<b>FAIRTRADE ORGANIC NIBS DE CACAO</b>						
<b>ORIGEN: PERÚ</b>						
<b>PRESENTACIÓN</b>	Cajas de carton con bolsas en su interior de polipropileno grado alimentario de 10 kg					
<b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>						
Los nibs de cacao son pequeñas piezas partidas del grano de cacao, obtenidas después de someterse al tostado, esterilizado, secado y descascarado.						
Composición: 100% granos de cacao, con certificación orgánica y de inocuidad.						
<b>3. ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>		<b>REQUISITO</b>		<b>METODO</b>		<b>REFERENCIA</b>
<b>3.1 Características fisicoquímicas</b>						
<b>Humedad</b>		Máx. 3.5%		NTP-ISO 2451, Anexo F		NTP 107.306 NIBS DE CACAO
<b>Grasa</b>		Min 40%		AOAC 963.15		
<b>Acidez (Ac. Oleico)</b>		Máx 7,75%		AOCS Cd 3d-61		
<b>Tamaño de partícula</b>		3 - 12 mm o según acuerdo		TAMICES		
<b>pH</b>		5.5, +/- 0.5		AOAC 970.21, 21th Ed. 2019 pH of		NINGUNA
<b>Materia relacionada (Cáscara)</b>		≤1%		No menciona		NTP 107.306 NIBS DE CACAO
<b>3.2 Características microbiológicas</b>						
<b>Echerichia coli (UFC/g)</b>		Min 3 - máx 10		FDA/BAM Online.8 th Ed. Rev A/1998 July 2017 Chapter 4 Item G.		NTP 107.306 NIBS DE CACAO
<b>Mohos (UFC/g)</b>		10(2) - 10(3)		ICMSF Microorganisms in foods 1. 2da Edition pág. 157-159 Version original Reimpreso 1988 (con revisión 1999)		
<b>Salmonella (250gr)</b>		Ausencia/25g				
<b>Aflatoxinas</b>		2-4 ug/kg		No menciona		Reglamento CE N° 1881/2006 de la comisión
<b>3.3 Características químicas</b>						
<b>Cadmio</b>		0.8 mg/g		Sin referencia		Reglamento (UE) No 488/2014 DE LA
<b>3.3 Características organolepticas</b>						
<b>Color</b>	Marrón oscuro					
<b>Sabor</b>	Característico al cacao, chocolate, nueces.					
<b>Olor</b>	Característico al cacao					
<b>Aspecto</b>	Trozos pequeños de cacao					
<b>4. ENVASES EMBALAJES Y PRESENTACIONES</b>						
4.1 Envase primario: Bolsa de polipropileno de alta densidad de 10kg, material de grado alimentario.						
4.2 Envase secundario: Se presenta en cajas de cartón corrugado de 10kg.						
<b>5. SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN</b>						
Lote, Certificación del producto y Fecha de Vencimiento						
<b>6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>						
Mantener en lugar fresco y seco, evitar la exposición directa al sol u otra fuente de calor.						
<b>7. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>						
24 meses en empaque original, a temperatura ambiente, en un ambiente libre de humedad y calor.						
<b>8. CONTROL EN LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>						
En contenedores cerrados, con precinto seguridad, a temperatura ambiente.						
La carga debe mantenerse protegida del polvo, humedad y exposición al sol.						
<b>9. FORMA DE USO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>						
Su principal uso está en la repostería (galletas especialmente), panificación, helados (ice creams), bebidas de chocolate y como cubierta para distintos alimentos. Además se puede consumir como snack. Dirigido al público en general, no deben consumirlo aquellas personas que son alérgicas al cacao.						
<b>10. CONTENIDO DE ROTULADO</b>						
Nombre del Producto.						
Peso neto del producto						
Fecha de Producción/Número de Lote, fecha de vencimiento						
Nombre, razón social del fabricante y dirección del fabricante.						
Nombre del cliente en caso se requiera						
Condiciones de almacenamiento						
Certificaciones y codigos correspondientes						
Adicionales los solicitados por el cliente siempre que se cumpla normativa vigente.						
<b>11. LOS NIBS DE CACAO ESTAN LIBRES DE:</b>						
Los Nibs de cacao estan 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>						
<b>SPP</b>	<b>KOSHER</b>	<b>ORGANICO E.UU</b>	<b>ORGANICO UNIÓN EUROPEA</b>	<b>FAIRTRADE</b>	<b>ORGÁNICO PERÚ</b>	<b>HACCP</b>
