



Chocolate con quinua pop – Ficha técnica

Nombre científico de la quinua: *Chenopodium quinoa wild.*

Variedad de quinua: Nativa Chimborazo

Descripción

El chocolate de COPROBICH es elaborado con cacao fino de aroma procedente de la provincia de Manabí y con quinua producida en la provincia de Chimborazo por los socios de COPROBICH. Este delicioso producto tiene un 55% de chocolate negro que se combina con pop de quinua (extruído) para lograr una experiencia única al paladar.

Características organolépticas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico
Olor	A chocolate negro
Sabor	Característico
Textura	Crujiente

Características microbiológicas

MICROORGANISMO	ESPECIFICACIÓN
Mohos y levaduras	Máx. 10^3 UFC/g
Aerobios mesófilos	Máx. 5×10^4 UFC/g
Coliformes totales	Máx. 10^2 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia /25 g

Límites de metales tóxicos

METALES	ESPECIFICACIÓN
Arsénico (As)	<0.5 mg/kg
Cobre (Cu)	<15 mg/kg
Plomo (Pb)	<1 mg/kg
Cadmio (Cd)	<0.8 mg/kg

Lote:	
Presentación:	Barras de 65 g
Empaque:	Primario: fundas de polipropileno biorientado metalizado. Secundario: Caja de cartulina plegable
Fecha de elaboración:	
Fecha de vencimiento:	
Vida útil:	24 meses
Condiciones de almacenamiento:	Mantener en un ambiente fresco y seco, preferiblemente en su envase original, lejos de contaminantes que generen olores extraños y humedad.
Normativas base	NTE INEN 0621:2010 Chocolates. Requisitos
Uso previsto:	Consumo directo
Alérgenos:	Producto elaborado en líneas donde se procesa leche, almendras.

