

	CHOKO MET SAS	CODIGO 1803.20.00.00
	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	
	ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO	PÁGINA 1 de 2

POLVO DE CACAO NATURAL

Nombre del producto:	Polvo de cacao Natural			
Característica:	Semielaborado de cacao			
Composición:	Pasta de cacao desgrasada, prensada y pulverizada.			
Descripción:	Es un polvo de flujo libre proveniente de la torta de cacao pulverizada obtenido por proceso del prensado de la pasta de cacao. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao (<i>Theobroma cacao</i>)			
Condiciones del envase	Envoltura interna de polietileno de baja densidad de color verde para uso alimenticio y sellado con calor. Envoltura externa funda Kraft multipliego de tres capas en buenas condiciones, cosida con hilos de algodón.			
Peso	Peso en bruto: 25.30 Kg. Peso neto: 25.00 Kg.			
Etiquetado	Etiqueta CHOKO MET: La etiqueta es impresa con el logotipo de la empresa, descripciones y certificaciones del producto. Etiqueta privada: El cliente puede sugerir su propia etiqueta según las normas Colombianas y de destino.			
Condiciones de almacenaje	Almacenar en ambiente fresco y seco. Colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada, evitando la exposición directa al sol.			
Vida útil:	Tiempo de vida útil 2 años desde su fecha de elaboración, en empaque original y en condiciones adecuadas de almacenamiento, libre de humedad y alejado de fuentes de calor.			
Propiedades físico químicas:	Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
	Humedad:	(AOAC 19th 931.04)	Max 5%	Cada lote
	Grasa:	(AOAC 19th 963.15)	10 – 12 %	Cada lote
	Finura:	(IOCCC 11:1970)	Min. 99,0%	Cada lote
	pH:	(AOAC 19th 970.21)	5.2 – 6.1	Cada lote
	Sedimentación	Cono de Inhoff	Máx 2ml	Pedido de cliente
Responsable: Laboratorio AGRILAB				
Análisis microbiológico:	Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
	Aerobios Mesófilos:	(AOAC 990.12)	Máx. 5.000ufc/g	Cada lote
	Mohos:	(AOAC 997.02)	Max 50 ufc/g	Cada lote
	Levaduras:	(AOAC 997.02)	Max 50 ufc/g	Cada lote
	Coliformes:	(AOAC 991.14)	<10 ufc /g	Cada lote
	<i>Escherichia coli:</i>	(AOAC 991.14)	Ausencia	Cada lote
	<i>Staphilococcus aureus:</i>	(AOAC 975.55)	Ausencia	Pedido de cliente

	CHOKO MET SAS.		CODIGO: 1803.20.00.00
	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		
	ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO		PÁGINA 2 de 2

	<i>Salmonella:</i>	(AOAC-RI # 960801)	Ausencia/ 25g	Cada lote
Responsable: Laboratorio AGRILAB				
Características Organolépticas:	Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
	Color: Olor:	Sensorial	Café	Cada lote
	Sabor:	Sensorial	Característico, libre de olores extraños	Cada lote
		Sensorial	Característico, libre de sabores extraños	Cada lote
Responsable: Laboratorio de Granos				

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	REVISION : 04 FECHA: 2021-04-29
Ing. Eder López Analista de Aseguramiento de Calidad	WILMER FRANCISCO GONZALEZ URDANETA	YEIMY PAOLA VILLA FRANCO	Observaciones: COCOA CHCOKO MET

Contaminantes químicos:	Parámetro	Método (AOAC)	Rango	Frecuencia
	Cobre	19TH 999.10)	Max. 50 ppm	Según plan de verificación
	Arsénico	(AOAC 19TH 999.10)	Max. 1 ppm	Según plan de verificación
	Plomo	(AOAC 19TH 999.10)	Max. 2 ppm	Según plan de verificación
	Mercurio	(AOAC 19TH 999.10)	Máx. 1.0 ppm	Según plan de verificación

Responsable: Laboratorio Externo

Residuos de Pesticidas:	Screening: GC-MS - Basado en Método Acreditado IC-009; ISO/IEC 17025:2005. HPLC-MS/MS - Basado en Método Acreditado IC-003; ISO/IEC 17025:2005, Frecuencia: Según plan de verificación Responsable: Laboratorio Externo
--------------------------------	---

Micotoxinas:	Parámetro	Método	Rango
	Aflatoxina B1	Veratox 8030	<5 ppb
	Ocratoxinas	Veratox	<3 ppb
	Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2)	Veratox	<10 ppb

**Frecuencia: Según plan de verificación.
Responsable: Laboratorio Externo**

Aplicaciones usos deseados y población target:	Producto a ser destinado a producción industrial. Conveniente para helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería y como mezcla en tabaco.
---	--

Método de Distribución:

Este producto se distribuye a nivel de exportación en contenedores y localmente al granel en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.

Usos no deseados
Requisitos legales aplicables

Producto no apto para consumo directo y fuera del tiempo de vida útil.

COVENIN 1479: 1998 "CACAO EN POLVO" REQUISITOS
NORMA TECNICA INVIMA – D.O. 48.066, mayo 11 de 2011
NTP 200.007: 1999 "CACAO Y CHOCOLATE. CACAO EN POLVO (CACAO) Y SUS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR. REQUISITOS 2ª EDICIÓN.
CODEX STAND 141:2014 CACAO Y CHOCOLATE. CACAO EN POLVO (COCOA) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZUCARES
NORMA TECNICA COLOMBIANA - NTC 518 "CACAO EN POLVO Y SUS MEZCLAS SECAS CON EDULCORANTES"
NORMA ARGENTINA CAP XV "PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS"
NOM-186-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CACAO, PRODUCTOS Y DERIVADOS.
CODEX STAN 193:2005 "NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN ALIMENTOS"
MRL PESTICIDAS CODEX ALIMENTARIUS

Elaborado por: <hr/> Ing. Eder López Analista de Aseguramiento de Calidad	Revisado por: <hr/> WILMER FRANCISCO GONZALEZ URDANETA	Aprobado por: <hr/> YEIMY PAOLA VILLA FRANCO	REVISION : 04 FECHA: 2021-04-29 Observaciones:
--	--	--	---

Choko met