



# FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: FT-PR-20

VERSIÓN: 01

FECHA: Julio de 2020

Página: 1 de 3

<b>DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO</b>	CACAO EN POLVO SIN AZUCAR LIGHT EN CALORÍAS	
<b>FABRICANTE</b>	Gironés S.A Carrera 9 No. 28E – 93 Barrio la Cumbre Floridablanca Santander.	
<b>DESCRIPCION</b>	Producto de la molienda de la torta de cacao sin azúcar.	
<b>COMPOSICION CUALITATIVA</b>	Cacao en polvo, lecitina de soya (emulsificante), etilvainilla (saborizante artificial).	
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN</b>	<p><b>Recepción de la materia prima:</b> Evaluar las características de las materias primas e insumos, garantizando su calidad y cumplimiento de especificaciones establecidas.</p> <p><b>Evaluación de la materia prima:</b> Determinar la calidad de las materias primas, verificando si son aptas para ingreso del proceso.</p> <p><b>Homogenización:</b> Mezclar en la proporción establecida todas las materias primas de acuerdo a la formulación y tiempos establecidos.</p> <p><b>Almacenamiento de las materias primas:</b> Brindar a las materias primas las condiciones necesarias para evitar la multiplicación de microorganismos o posibles focos de infestación.</p> <p><b>Empaque:</b> Brindar protección al producto final, para evitar alteración de sus características organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas.</p>	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
	Humedad (%)	5 Máx.
	Grasa (%)	16,5 Máx.
	Cenizas (%)	10,5 Máx.
	pH	6,8 – 7,3
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g máx.
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	<10
	Enterobacterias / g	Ausencia
	Recuento de Escherichia coli (UFC/g)	Negativo
	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	50 Máx.
	Detección de Salmonella sp / 25 g	Ausencia
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>RESULTADO</b>
	Olor	Característico, libre de olores extraños y desagradables
	Sabor	Amargo característico a cacao
	Color	Marrón oscuro característico
<b>METALES PESADOS Y CONTAMINANTES</b>	<b>CONTAMINANTE</b>	<b>LÍMITE MÁXIMO</b>
	Plomo (Pb) (mg/Kg)	1 Max.
	Aflatoxinas (mg/Kg)	< 10

ELABORO: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta

APROBÓ: Tatiana Sofía León Vanegas. Director de Planta



# FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: FT-PR-20

VERSIÓN: 01

FECHA: Julio de 2020

Página: 1 de 3

<b>VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	<p>18 meses en condiciones óptimas de higiene y almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mantener a una temperatura entre 22 a 26 °C, a una humedad relativa por debajo de 65% y alejado de olores fuertes y extraños</li><li>- Disponer el producto sobre estibas plásticas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes y 15 cm elevadas del piso, con el fin de permitir la supervisión y limpieza del área.</li></ul> <p>Tener una adecuada rotación de los productos (Primeras Entradas, Primeras Salidas PEPS).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Separarse de detergentes, perfumes, especias, esencias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del producto.</li><li>- Protegerse de la luz solar directa.</li><li>- Mantenerse alejado de la incidencia directa del agua y/o cualquier riesgo de humedad.</li><li>- No almacenar cerca de granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.</li><li>- Consumirse preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.</li></ul>
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES, MATERIAL DE EMPAQUE</b>	<p>Producto empacado * 200 g en Bolsa flex up, Pet//Pebd 100 micras. Embalaje del producto en cajas de cartón * 30 unidades.</p> <p>El empaque es de material atóxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. Además, cumple con los estándares de calidad durante la manipulación, transporte y consumo.</p>
<b>USO PREVISTO (Consumidores potenciales)</b>	<p>Para preparar bebidas frías o calientes.</p> <p>En la industria de panadería, confitería repostería y chocolatería para la elaboración de panes, bizcochos, caramelos, tortas, entre otros.</p> <p>Apto para público en general y para niños mayores de 1 año.</p> <p>La materia prima utilizada no es de variedad transgénica.</p> <p><b>Contiene soya.</b></p>
<b>MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN</b>	<p>Para distribuir los alimentos los vehículos de transporte deben cumplir con las condiciones higiénicas adecuadas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mantener el producto a temperatura ambiente.</li><li>- Mantener el producto sobre estibas evitando el contacto directo con el piso.</li><li>- No transportar el alimento con detergentes, perfumes, especias, esencias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del mismo.</li><li>- El vehículo debe contar con carpa o poseer furgón, para evitar la entrada de agua y la luz directa del sol.</li><li>- No transportar con granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.</li></ul>
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p>Resolución 1511 de 2011, NTC 793, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005.</p>
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	<p>RSAJ1519414</p>