
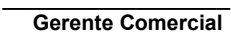

	<b>FUNDACIÓN MAQUITA</b>	<b>CÓDIGO: ECC-001</b>
	<b>DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD</b>	
	<b>LICOR DE CACAO</b>	<b>PÁGINA: 1 de 3</b>

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> <i>GENERAL CHARACTERISTICS</i>	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> <i>PRODUCT NAME:</i>	Licor de cacao <i>Cocoa Liquor</i>
<b>DESCRIPCIÓN:</b> <i>DESCRIPTION:</i>	<p>El licor de cacao, también conocido como masa de cacao, pasta de cacao o chocolate sin endulzar, está hecho de cacao puro Arriba con su característico y delicioso sabor aromático. Se utiliza para barras de origen único por su fino sabor, así como por chocolates oscuros y coberturas.</p> <p><i>Cocoa liquor, also known as cocoa mass, cocoa paste, or unsweetened chocolate is made from pure Arriba cocoa with its characteristic luscious aromatic flavor. Used for single origin bars for its fine flavor, as well as dark chocolates and couvertures.</i></p>
<b>ORIGEN:</b> <i>ORIGIN:</i>	Derivado de cacao <i>Cocoa derivative</i>
<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS</i>	
<b>CARACTERÍSTICAS</b> <i>CHARACTERISTICS</i>	<b>ESPECIFICACIONES</b> <i>SPECIFICATIONS</i>
<b>FÍSICOS:</b> <i>PHYSICAL:</i>	
Apariencia <i>Appearance</i>	Marrón oscuro Color amarillo claro • <i>Dark brown</i> • <i>Light color yellow</i>
%Humedad <i>Moisture</i>	Máx 2%
<b>QUÍMICOS:</b> <i>CHEMICALS:</i>	
%Finura (200 mesh) <i>Fineness (200 mesh)</i>	99.0%±1
%Grasa <i>Fat</i>	45 – 60%
%pH <i>pH</i>	5.2 – 6.1%

Elaborado por:	Aprobado por:	<b>REVISIÓN: 05</b> <b>FECHA: 2025-02-13</b>
 <b>Sistema de Gestión Integrado</b>	 <b>Gerente Comercial</b>	


EL DOCUMENTO IMPRESO Y SIN FIRMAS SE CONSIDERA "NO CONTROLADO"  
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN SIN PREVIA AUTORIZACIÓN

	<b>FUNDACIÓN MAQUITA</b>	<b>CÓDIGO: ECC-001</b>
	<b>DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD</b>	
	<b>LICOR DE CACAO</b>	<b>PÁGINA: 2 de 3</b>

<b>MICROBIOLÓGICOS:</b>																													
<i>Microbiological:</i>																													
Recuento Mesófilos Aerobios <i>Aerobic Mesophilic Count</i>	5000 Ufc/g																												
Coliformes <i>Coliforms</i>	<10ufc/g																												
E. Coli <i>E. Coli</i>	Ausencia <i>Absence</i>																												
Mohos y Levaduras <i>Molds and yeasts</i>	Máx. 50 Ufc/g																												
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausencia <i>Absence</i>																												
<b>TABLA NUTRICIONAL:</b>																													
<i>Nutritional Table:</i>																													
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p><b>LICOR DE CACAO "MAQUITA AGRO"</b></p> <p><b>Información Nutricional</b></p> <p>Contenido de envase: 25 kg  Tamaño por porción: 25 kg  Porciones por envase: 1</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Cantidad por porción</th> <th style="text-align: right;">% VDR*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía Total (Calorías):</td> <td style="text-align: right;">670065 kJ (159920 kcal) 7996%</td> </tr> <tr> <td>Energía de grasa (Calorías):</td> <td style="text-align: right;">485328 kJ (115830 kcal) ---</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;"><b>% VDR *</b></td> </tr> <tr> <td><b>Grasa total</b></td> <td style="text-align: right;"><b>12870 g 19800%</b></td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td style="text-align: right;">7930 g 39650%</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos trans</td> <td style="text-align: right;">0 g ---</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos monoinsaturados</td> <td style="text-align: right;">4470 g ---</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos poliinsaturados</td> <td style="text-align: right;">470 g ---</td> </tr> <tr> <td><b>Colesterol</b></td> <td style="text-align: right;"><b>0 mg 0%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td style="text-align: right;"><b>600 mg 25%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohidratos totales</b></td> <td style="text-align: right;"><b>7558 g 2519%</b></td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td style="text-align: right;">1233 g ---</td> </tr> <tr> <td><b>Proteína</b></td> <td style="text-align: right;"><b>3465 g 6930%</b></td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">*%VDR = % valor diario recomendado para una dieta de 8380 kJ (2000 kcal)  El VDR puede variar en cada persona dependiendo de sus necesidades calóricas  Calorías por gramo: • Carbohidratos 4 • Proteínas 4 • Grasa 9  Nota: 4,19 kJ = 1 Cal = 1 kcal</p> </div>		Cantidad por porción	% VDR*	Energía Total (Calorías):	670065 kJ (159920 kcal) 7996%	Energía de grasa (Calorías):	485328 kJ (115830 kcal) ---	<b>% VDR *</b>		<b>Grasa total</b>	<b>12870 g 19800%</b>	Grasa saturada	7930 g 39650%	Ácidos grasos trans	0 g ---	Ácidos grasos monoinsaturados	4470 g ---	Ácidos grasos poliinsaturados	470 g ---	<b>Colesterol</b>	<b>0 mg 0%</b>	<b>Sodio</b>	<b>600 mg 25%</b>	<b>Carbohidratos totales</b>	<b>7558 g 2519%</b>	Azúcares	1233 g ---	<b>Proteína</b>	<b>3465 g 6930%</b>
Cantidad por porción	% VDR*																												
Energía Total (Calorías):	670065 kJ (159920 kcal) 7996%																												
Energía de grasa (Calorías):	485328 kJ (115830 kcal) ---																												
<b>% VDR *</b>																													
<b>Grasa total</b>	<b>12870 g 19800%</b>																												
Grasa saturada	7930 g 39650%																												
Ácidos grasos trans	0 g ---																												
Ácidos grasos monoinsaturados	4470 g ---																												
Ácidos grasos poliinsaturados	470 g ---																												
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg 0%</b>																												
<b>Sodio</b>	<b>600 mg 25%</b>																												
<b>Carbohidratos totales</b>	<b>7558 g 2519%</b>																												
Azúcares	1233 g ---																												
<b>Proteína</b>	<b>3465 g 6930%</b>																												

Elaborado por:	Aprobado por:	<b>REVISIÓN: 05</b> <b>FECHA: 2025-02-13</b>
_____ Sistema de Gestión Integrado	_____ Gerente Comercial	

EL DOCUMENTO IMPRESO Y SIN FIRMAS SE CONSIDERA "NO CONTROLADO"  
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN SIN PREVIA AUTORIZACIÓN

	<b>FUNDACIÓN MAQUITA</b>	<b>CÓDIGO: ECC-001</b>
	<b>DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD</b>	
	<b>LICOR DE CACAO</b>	<b>PÁGINA: 3 de 3</b>

<b>PLAN DE INSPECCIÓN</b> <i>INSPECTION PLAN</i>	
<b>CONDICIONES DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO</b> <i>CONDITIONS OF HANDLING, STORAGE AND DELIVERY</i>	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. <i>Store in a cool, dry place. You must place the product in an area that allows for proper air circulation, avoiding direct sunlight.</i>
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN</b> <i>METHOD OF PRODUCTION</i>	<b>Producción por trabajo o pedido:</b> fabricación de un producto individual de principio a fin y cumple con requerimientos específicos del cliente. <i>Production by work or order: manufacture of an individual product from start to finish and meet specific customer requirements.</i>  <b>Producción por lotes:</b> producción de un número limitado de productos idénticos. <i>Batch production: production of a limited number of identical products.</i>
<b>CAUSAS DE RECHAZO</b> <i>CAUSES OF REJECTION</i>	El no cumplimiento de especificaciones Indicios de contaminación cruzada con otras materias primas. <i>Non-compliance with specifications Evidence of cross-contamination with other raw materials.</i>
<b>PRESENTACIONES</b> <i>PRESENTATIONS</i>	De 1, 10 y 25 Kg <i>Of 1, 10 and 25 Kg</i>
<b>USO Y APLICACIONES</b> <i>USE AND APPLICATIONS</i>	En la producción de chocolates, helados, fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos. <i>The production of chocolates, ice creams, cosmetics and pharmaceuticals.</i>
<b>PERÍODO DE VIDA ÚTIL</b> <i>PERIOD OF LIFE</i>	Manteniendo las condiciones de almacenamiento establecidas máximo 2 años. Fecha indicada en la etiqueta del producto. <i>Keeping storage conditions established maximum two years. Date on the product label.</i>

Elaborado por:  _____ Sistema de Gestión Integrado	Aprobado por:  _____ Gerente Comercial	<b>REVISIÓN: 05</b> <b>FECHA: 2025-02-13</b>
---	---	---

EL DOCUMENTO IMPRESO Y SIN FIRMAS SE CONSIDERA "NO CONTROLADO"  
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN SIN PREVIA AUTORIZACIÓN