	FUNDACIÓN MAQUITA	CÓDIGO: ECC-003
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	MANTECA DE CACAO	PÁGINA: 1 de 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES
GENERAL CHARACTERISTICS


NOMBRE DEL PRODUCTO: <i>PRODUCT NAME:</i>	Manteca de cacao <i>Cocoa Butter</i>
DESCRIPCIÓN: <i>DESCRIPTION:</i>	<p>Es un producto proveniente del prensado del licor de Cacao, de color amarillo pálido, la manteca al salir del prensado se encuentra líquida, luego es cristalizada y solidificada. En estado fundido, es un líquido oleoso, absolutamente limpio.</p> <p>La manteca de cacao agrega la textura suave a cualquier producto de chocolate fino, ya sea pralinés o helado.</p> <p><i>It is a product obtained by the pressing of the Cocoa liquor. The pressing results in cocoa cake and cocoa butter which is basically cocoa fat, a yellowish liquid that crystallizes at ambient temperature.</i></p> <p><i>Cocoa butter adds the smooth texture to any fine chocolate products, whether it is pralines or ice cream.</i></p>
ORIGEN: <i>ORIGIN:</i>	Derivado de cacao <i>Cocoa derivative</i>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARACTERÍSTICAS <i>CHARACTERISTICS</i>	ESPECIFICACIONES <i>SPECIFICATIONS</i>	
FÍSICOS: <i>PHYSICAL:</i>		
Apariencia <i>Appearance</i>	Sólido untuoso Graso Homogéneo compacto Color amarillo claro <ul style="list-style-type: none"> • <i>Unctuous Solido</i> • <i>Fatty Compact Homogeneous</i> • <i>Light color yellow</i> 	
%Humedad <i>Moisture</i>	Máx. 0.2%	
Metales pesados <i>Heavy metals</i>	Arsénico <i>Arsenic</i>	Máx. 0,5 mg /Kg
	Cobre <i>Copper</i>	Máx. 0,4 mg /Kg

Elaborado por:	Aprobado por:	REVISIÓN: 04 FECHA: 2025-02-14
_____ 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

	FUNDACIÓN MAQUITA	CÓDIGO: ECC-003
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	MANTECA DE CACAO	PÁGINA: 2 de 3

	Plomo <i>Lead</i>	Máx. 0,5 mg /Kg
	Hierro <i>Iron</i>	Máx. 2,0 mg /Kg

QUÍMICOS:
CHEMICALS:

%Acidez <i>Heartburn</i>	Máx 1.75%
-----------------------------	-----------

MICROBIOLÓGICOS:
Microbiological:

Recuento Mesófilos Aerobios <i>Aerobic Mesophilic Count</i>	Máx. 1000 Ufc/g
Coliformes <i>Coliforms</i>	<10 Ufc/g
E. Coli <i>E. Coli</i>	Ausencia <i>Absence</i>
Mohos y Levaduras <i>Molds and yeasts</i>	Max 50 Ufc/g
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausencia <i>Absence</i>


TABLA NUTRICIONAL:
Nutritional Table:

MANTECA DE CACAO "MAQUITA AGRO"		
Información Nutricional		
Contenido de envase:	25 k	
Tamaño por porción:	100 g	
Porciones por envase:	250 g	
Cantidad por porción		% VDR*
Energía Total (Calorías):	3729 kJ (890 kcal)	45%
Energía de grasa (Calorías):	3729 kJ (890 kcal)	---
		% VDR*
Grasa total	99 g	152%
Grasa saturada	60 g	300%
Ácidos grasos trans	0 g	---
Ácidos grasos monoinsaturados	34 g	---
Ácidos grasos poliinsaturados	5 g	---
Coolesterol	0 mg	0%
Sodio	0 mg	0%
Carbohidratos totales	0 g	0%
Fibra dietaria	0 g	0%
Azúcares	0 g	---
Proteína	0 g	0%

*%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

Elaborado por:	Aprobado por:	REVISIÓN: 04 FECHA: 2025-02-14
_____ 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

 <p>maquita ALIMENTA EL CAMBIO</p>	FUNDACIÓN MAQUITA	CÓDIGO: ECC-003
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	MANTECA DE CACAO	PÁGINA: 3 de 3

PLAN DE INSPECCIÓN <i>INSPECTION PLAN</i>	
CONDICIONES DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO <i>CONDITIONS OF HANDLING, STORAGE AND DELIVERY</i>	<p>Conservar en lugar seco y fresco. Evitar la exposición directa al sol o a cualquier otra fuente de calor, contaminante, etc. Recomendable mantener a 18 °C y 50- 65% de H. R.</p> <p><i>Store in cool, dry place. Avoid direct exposure to sunlight or any other source of heat, pollution, etc. Advisable to maintain at 18 °C and 50- 65% R.H.</i></p>
MÉTODO DE PRODUCCIÓN <i>METHOD OF PRODUCTION</i>	<p>Producción por trabajo o pedido: fabricación de un producto individual de principio a fin y cumple con requerimientos específicos del cliente.</p> <p><i>Production by work or order: manufacture of an individual product from start to finish and meet specific customer requirements.</i></p> <p>Producción por lotes: producción de un número limitado de productos idénticos.</p> <p><i>Batch production: production of a limited number of identical products.</i></p>
CAUSAS DE RECHAZO <i>CAUSES OF REJECTION</i>	<p>El no cumplimiento de especificaciones Indicios de contaminación cruzada con otras materias primas.</p> <p><i>Non-compliance with specifications Evidence of cross-contamination with other raw materials.</i></p>
PRESENTACIONES <i>PRESENTATIONS</i>	<p>Caja de 10 y 25 Kg</p> <p><i>Box of 10 and 25 Kg</i></p>
USO Y APLICACIONES <i>USE AND APPLICATIONS</i>	<p>En la producción de chocolates, helados, fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos.</p> <p><i>The production of chocolates, ice creams, cosmetics and pharmaceuticals.</i></p>
PERIODO DE VIDA ÚTIL <i>PERIOD OF LIFE</i>	<p>Manteniendo las condiciones de almacenamiento establecidas máximo 2 años. Fecha indicada en la etiqueta del producto.</p> <p><i>Keeping storage conditions established maximum two years. Date on the product label.</i></p>

Elaborado por:	Aprobado por:	REVISIÓN: 04 FECHA: 2025-02-14
_____ 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