
	FUNDACIÓN MAQUITA	CÓDIGO: ECC-019
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	NIBS DE CACAO	PÁGINA: 1 de 3

<u>CARACTERÍSTICAS GENERALES</u> <i>GENERAL CHARACTERISTICS</i>	
NOMBRE DEL PRODUCTO: <i>PRODUCT NAME:</i>	Nibs de cacao <i>Cocoa Nibs</i>
DESCRIPCIÓN: <i>DESCRIPTION:</i>	<p>Nibs o semillas de Cacao ecológico son uno de los súper alimentos más poderosos, por sus cualidades nutricionales, tanto para nuestro cerebro como sistema cardíaco. Las Nibs de Cacao contienen una de las mayores fuentes de magnesio y antioxidantes que podemos encontrar en la naturaleza. Además contienen sustancias químicas del éxtasis como la Anandamida, Theobromina, Serotonina, Feniletilamina y Triptófano, capaces de potenciar nuestro estado de ánimo hacia estados de pensamiento creativo, atención consciente, aumento de energía, proporcionándonos un sentimiento de felicidad y bienestar. Las auténticas propiedades del cacao o del chocolate son desconocidas para la gran mayoría de la gente, pero para poder conservar dichas propiedades es necesario no tostar ni refinar el cacao en exceso.</p> <p>Nibs de Cacao son los trocitos que forman la semilla del cacao, las denominadas Semillas de Cacao</p> <p><i>Nibs or organic cocoa seeds are one of the most powerful super foods, because of their nutritional qualities, both for our brain and the heart system. Cocoa Nibs contain one of the largest sources of magnesium and antioxidants that we can find in nature. They also contain chemicals of ecstasy such as Anandamide, Theobromine, Serotonin, Phenylethylamine and Tryptophan, capable of boosting our mood towards states of creative thinking, conscious attention, increased energy, providing us with a feeling of happiness and well-being. The true properties of cocoa or chocolate are unknown to the vast majority of people, but in order to preserve these properties it is necessary not to toast or refine excess cocoa.</i></p> <p><i>Cocoa Nibs are the pieces that make up the cocoa seed, the so-called Cocoa Seeds</i></p>

Elaborado por:	Aprobado por:	REVISION: 06 FECHA: 2025-02-18
_____ 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-019
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	NIBS DE CACAO	PÁGINA: 2 de 3

ORIGEN:	Cacao en grano
<i>ORIGIN:</i>	<i>Cocoa beans</i>
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
<i>TECHNICAL SPECIFICATIONS</i>	
CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
<i>CHARACTERISTICS</i>	<i>SPECIFICATIONS</i>
FÍSICOS:	
<i>PHYSICAL:</i>	
Apariencia <i>Appearance</i>	Marrón oscuro • <i>Dark brown</i>
%Humedad <i>Moisture</i>	Máx. 3 %
MICROBIOLÓGICOS:	
<i>Microbiological:</i>	
Recuento Mesófilos Aerobios <i>Aerobic Mesophilic Count</i>	Máx. 5000 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>	Máx. 50 Ufc/g
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausencia <i>Absence</i>

PLAN DE INSPECCIÓN	
<i>INSPECTION PLAN</i>	
CONDICIONES DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	<p>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.</p> <p><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></p>
<i>CONDITIONS OF HANDLING, STORAGE AND DELIVERY</i>	
CAUSAS DE RECHAZO	<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>
<i>CAUSES OF REJECTION</i>	

Elaborado por:	Aprobado por:	REVISION: 06 FECHA: 2025-02-18
_____	_____	
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-019
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	NIBS DE CACAO	PÁGINA: 3 de 3

PRESENTACIONES <i>PRESENTATIONS</i>	Funda de 25 Kg <i>Sheath of 25 Kg</i>
USO Y APLICACIONES <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>
PERIODO DE VIDA ÚTIL <i>PERIOD OF LIFE</i>	Manteniendo las condiciones de almacenamiento establecidas máximo 6 meses. Fecha indicada en la etiqueta del producto. <i>Keeping storage conditions established maximum six months. Date on the product label.</i>

Elaborado por:	Aprobado por:	REVISION: 06 FECHA: 2025-02-18
_____ 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