
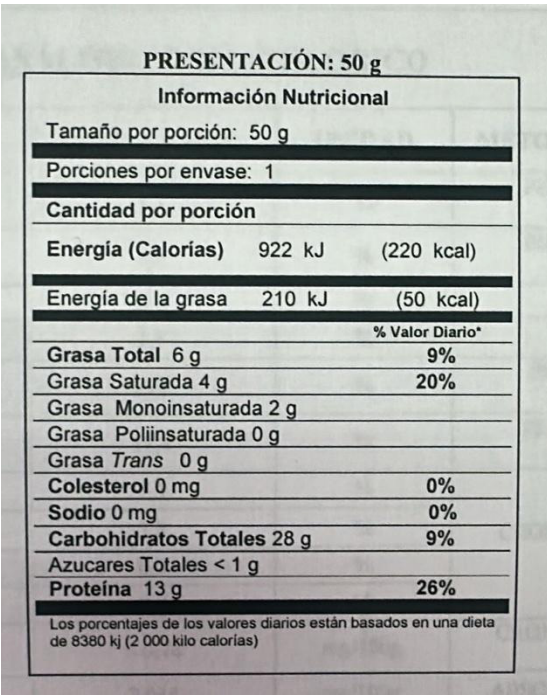
	FUNDACIÓN MAQUITA	CÓDIGO: ECC-004
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	TORTA DE CACAO NATURAL	PÁGINA: 1 de 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES <i>GENERAL CHARACTERISTICS</i>							
NOMBRE DEL PRODUCTO: <i>PRODUCT NAME:</i>	Torta de cacao natural <i>Natural Cocoa Cake</i>						
DESCRIPCIÓN: <i>DESCRIPTION:</i>	Es un producto proveniente del prensado del licor de cacao, el cual da como resultado una masa compacta de sólidos de cacao con bajo porcentaje de manteca, el cual es triturado en piezas pequeñas. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao (<i>Theobroma cacao</i> , familia <i>Malvaceae Linnaeus</i>) <i>It is a product from the pressing of the cocoa liquor, which results in a compact mass of cocoa solids with a low percentage of butter, which is crushed into small pieces. The product is made from cocoa seeds (Theobroma cacao, family Malvaceae Linnaeus)</i>						
ORIGEN: <i>ORIGIN:</i>	Derivado de cacao <i>Cocoa derivative</i>						
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS</i>							
CARACTERÍSTICAS <i>CHARACTERISTICS</i>	ESPECIFICACIONES <i>SPECIFICATIONS</i>						
FÍSICOS: <i>PHYSICAL:</i>							
Apariencia <i>Appearance</i>	Polvo fino Color marrón oscuro Olor y sabor característicos • <i>Fine dust</i> • <i>Dark brown</i> • <i>Odor and flavor</i>						
%Humedad <i>Moisture</i>	Máx 5,0%						
Metales pesados <i>Heavy metals</i>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Arsénico <i>Arsenic</i></td> <td style="width: 50%;">Máx 1 ppb</td> </tr> <tr> <td>Cobre <i>Copper</i></td> <td>Máx 50 ppb</td> </tr> <tr> <td>Plomo <i>Lead</i></td> <td>Máx 2 ppb</td> </tr> </table>	Arsénico <i>Arsenic</i>	Máx 1 ppb	Cobre <i>Copper</i>	Máx 50 ppb	Plomo <i>Lead</i>	Máx 2 ppb
Arsénico <i>Arsenic</i>	Máx 1 ppb						
Cobre <i>Copper</i>	Máx 50 ppb						
Plomo <i>Lead</i>	Máx 2 ppb						

Elaborado por: _____ Sistema de Gestión Integrado	Aprobado por: _____ Gerente Comercial	REVISIÓN: 05 FECHA: 2025-02-18
---	---	---


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

	FUNDACIÓN MAQUITA	CÓDIGO: ECC-004
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	TORTA DE CACAO NATURAL	PÁGINA: 2 de 3

QUÍMICOS: <i>CHEMICALS:</i>	
%Grasa <i>Fat</i>	10 - 12%
pH (Solución al 10%) <i>pH (10% solution)</i>	5,20 – 6,10
MICROBIOLÓGICOS: <i>Microbiological:</i>	
Recuento Mesófilos Aerobios <i>Aerobic Mesophilic Count</i>	Max 5.000 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>
TABLA NUTRICIONAL: <i>Nutritional Table:</i>	
	

Elaborado por:	Aprobado por:	REVISIÓN: 05 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-004
	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD	
	TORTA DE CACAO NATURAL	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>	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>
MÉTODO DE PRODUCCIÓN <i>METHOD OF PRODUCTION</i>	Producción por trabajo o pedido: 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> Producción por lotes: producción de un número limitado de productos idénticos. <i>Batch production: production of a limited number of identical products.</i>
CAUSAS DE RECHAZO <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>
PRESENTACIONES <i>PRESENTATIONS</i>	Funda de papel kraff de 25 Kg <i>Paper sleeve kraff of 25 Kg</i>
USO Y APLICACIONES <i>USE AND APPLICATIONS</i>	Conveniente para helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería y como mezcla en tabaco. <i>Suitable for ice cream, milk, cookies, toppings, chocolate drink mixes, pastry making and as snuff mixture.</i>
PERÍODO DE VIDA ÚTIL <i>PERIOD OF LIFE</i>	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. <i>2 year from date of manufacture, in original packaging and in proper storage conditions, free from moisture and away from heat sources.</i>

Elaborado por:	Aprobado por:	REVISIÓN: 05 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