

	<b>Lottush S.A. de C.V.</b>		
	<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>PHACCP-EI-05</b>
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>00</b>
		<b>FECHA:</b>	<b>26/ENE/2023</b>
		<b>PAG.</b>	<b>1DE2</b>

## 2. Manteca de cacao convencional

<b>Nombre del producto</b>			
<b>MANTECA DE CACAO</b>			
<b>Descripción de producto</b>			
Nuestra manteca de cacao, tiene un aspecto de masa homogénea libre de cualquier materia extraña; su color es amarillo claro, típico en la manteca de cacao; su olor y sabor son los típicos del cacao, sin olores ni sabores ajenos al producto; todo esto con una textura grasosa.			
<b>Composición / Ingredientes (si aplica)</b>			
Producto elaborado con granos de cacao en sus diversas variedades.			
<b>Características del producto</b>			
<b>Característica</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Unidad</b>	<b>Especificación</b>
Sensorial	Aspecto	-	Cuerpo sólido característico
	Olor		Característico
	Color		Amarillo Claro
	Sabor		Característico
Fisicoquímico	Humedad	%	Max. 0.5
	Acidez (Ácido Oleico)	%	Max. 1.75
	Punto de fusión	°C	Min. 30 – Max. 35
	Cadmio	mg/kg	1.0
	Arsénico	mg/kg	1.0
	Plomo	mg/kg	1.0
Microbiológico	Mesófilos Aeróbicos	UFC/g	<1000
	Coliformes Totales	UFC/g	<10
	Coliformes Fecales	NMP/g	Negativo
	Mohos	UFC/g	<10
	Levadura	UFC/g	<10
	Salmonella	Ausente	Ausente en 25 g
<b>Condiciones de almacenamiento, distribución y vida útil</b>			
<b>Presentación:</b>	Envase primario el cual es una bolsa de polietileno de grado alimenticio, y empaque secundario una caja de cartón. Puede diferir por cantidad.		
<b>Almacenamiento:</b>	El producto se debe conservar un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa al sol o a cualquier otra fuente de calor. Recomendable mantener 18 ° C y 65% de H.R.		
<b>Distribución:</b>	Distribuido en contenedores limpios, sin rotura, empapelados y libres de malos olores. Sin peligro alguno que ponga en riesgo la inocuidad del producto.		

	<b>Lottush S.A. de C.V.</b>		
	<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>PHACCP-EI-05</b>
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>00</b>
		<b>FECHA:</b>	<b>26/ENE/2023</b>
		<b>PAG.</b>	<b>2 DE 2</b>

<b>Vida útil:</b>	24 meses en envase original y en condiciones de almacenamiento establecidas.
<b>Uso previsto</b>	
<b>Manipulación y uso:</b>	El producto es utilizado para la elaboración de bebidas lácteas, helados, productos de confitería, galletas, pasteles, panadería; también se utiliza en productos cosméticos
<b>Consumidores:</b>	Público en general.
<b>Grupo vulnerable:</b>	Niños, ancianos y diabéticos.
<b>Uso no previsto</b>	
Consumo después de la fecha de caducidad, con empaque abierto y signos de humedad.	
<b>Etiquetado</b>	
La etiqueta es clara, legible, contiene la siguiente información: nombre del producto, peso neto, fecha de facturación, lote interno y externo, fecha de caducidad, composición del producto.	
<b>Regulaciones aplicables</b>	
Normatividad mexicana: NOM-251-SSA1-2009, NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-186 SSA1/SCFI-2013.	