



PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO

LI – POE – C – FT002

FICHAS TECNICA  
CHOCOLATE CON LECHE CON CAFE

Página 1 de 1

NOMBRE	CHOCOLATE CON LECHE CON CAFE																
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Chocolate con leche con café, cajas en presentaciones por 102, 110, 120, 160 y 60g. Producto obtenido de la mezcla homogénea de Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche descremada en polvo, emulsionante SIN E322(i) y café.																
<b>INGREDIENTES</b>	Azúcar, pasta de caco, manteca de cacao, <b>LECHE DESCREMADA EN POLVO</b> , café y <b>EMULSIONANTE SIN E322 (i) LECITINA DE SOYA</b> . <b>CONTIENE LECHE. Puede contener trazas de maní, nueces de árbol, gluten y huevo</b>																
<b>CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>	Color : Marrón Olor : Característico a chocolate con leche, exento de olores extraños Sabor : Chocolate dulce, exento de sabores extraños Aspecto : Uniforme con brillo característico.																
<b>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>Límite</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>0.95</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8.12</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>31.33</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>57.50</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>2.10</td> </tr> <tr> <td>Energía Total</td> <td>544.45</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>48.76</td> </tr> </tbody> </table>		<u>Límite</u>	Humedad g/100g	0.95	Proteína	8.12	Grasa	31.33	Carbohidratos	57.50	Cenizas	2.10	Energía Total	544.45	Azúcares totales	48.76
	<u>Límite</u>																
Humedad g/100g	0.95																
Proteína	8.12																
Grasa	31.33																
Carbohidratos	57.50																
Cenizas	2.10																
Energía Total	544.45																
Azúcares totales	48.76																
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><u>Límite por gr.</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 3</td> </tr> <tr> <td>Mohos (UFC/g)*</td> <td>&lt; 10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Detección Salmonella</td> <td>Ausencia/25gr</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Nota: Establecido de acuerdo a la NTS N°071 – MINSA / DIGESA V 01 – Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria para los alimentos y bebidas de consumo humano. GRUPO VII.1</i> <i>*Solo en el caso de chocolates rellenos.</i></p>		<u>Límite por gr.</u>	E. Coli	< 3	Mohos (UFC/g)*	< 10 <sup>2</sup>	Detección Salmonella	Ausencia/25gr								
	<u>Límite por gr.</u>																
E. Coli	< 3																
Mohos (UFC/g)*	< 10 <sup>2</sup>																
Detección Salmonella	Ausencia/25gr																
<b>FORMAS DE CONSUMO</b>	El producto se consume en forma directa																
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Consumo directo para el público en general.																
<b>PRESENTACIÓN</b>	<i>Envase primario:</i> BOPP bilaminado./ papel aluminizado/ laminado de papel antigraso /aluminio/ pirotín de papel/ papel antigraso/ <i>Envase Secundario:</i> Caja de mica/ acetato/ plástico/ lata litografiada/ Caja de cartulina folkote, tubo de cartón, bolsa de poliolefina para 20, 40, 60, 80, 100, 110, 120, 140, 160, 180, 200, 250, 500, 750, 1000, 1500 y 2000g; de 3g a 50 kg / 01 und a 1000 und																
<b>TRANSPORTE</b>	Condiciones de ambiente fresco y seco																
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar fresco y seco.																
<b>VIDA UTIL</b>	12 meses																
<b>SISTEMA IDENTIFICACION</b>	Fecha Producción/Lote: (dd/mm/aa) Fecha de Vencimiento : (dd/mm/aa)																
<b>PAIS DE ORIGEN</b>	PRODUCTO PERUANO																
<b>APILABILIDAD</b>	Max. 06 niveles																
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	G2804718N/NACMCN																

**Elaborado:** Aseguramiento de Calidad

**Revisado:** Comité de Calidad

**Aprobado:** Gerente General

**Edición:** N° 04- Agosto 2018

**Revisión:** Agosto 2018 (4ta.)