

FICHA TECNICA CACAO FORTIFICADO GLOBULITOS

	FICHA TECNICA CACAO EN POLVO FORTIFICADO CON HIERRO HEMÍNICO	Elaborado: CAB	FT-CAF-1
		Revisado: CAB	Versión: 01
		Aprobado: CAB	Fecha: 20/05/2021

1.DESCRIPCIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO	Cacao en polvo fortificado con hierro hemínico.
NOMBRE COMERCIAL	Cacao en polvo fortificado Globulitos.
INGREDIENTES	Cacao en polvo orgánico y hemoglobina atomizada.
MÉTODO DE OBTENCIÓN	Mezcla de ingredientes secos.
PRESENTACIONES	Bolsa Doy pack kraft con ziploc de 95g-500g Frasco de vidrio de 95g Bolsa granel de 1kg-5kg
CARACTERISTICAS DEL ENVASE	Bolsa Doy pack trilaminada kraft Con ziploc Bolsa Doy pack trilaminada BOPPcon ziploc Bolsa Doy pack trilaminado Aluminio con ziploc Bolsa BOOP cristal, BOPP metalizado Frasco de vidrio y tapa de metal, Bolsa de polipropileno.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Conservar en una ambiente seco, fresco y protegido de olores fuertes y exposición solar. Una vez abierto asegurarse de cerrar correctamente la bolsa.
VIDA UTIL	12 meses
INSTRUCCIONES DE USO	Agregar el polvo a leche, agua o bebida que prefiera (shake, batidos) Agregar a sus preparaciones de papillas, mazamoras o postres.
ETIQUETADO O ROTULADO	El contenido del rotulado se ciñe a lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos.
RECOMENDACIONES DE PORCIONES	1 porción es de 3g que equivale a 1 cucharadita de té. La recomendación dependerá de la necesidad del consumidor: -Si desea cubrir los requerimientos diarios deberá consumir 1 porción de 3g. -Si el consumidor presenta anemia leve, deberá consumir 2 porciones de 3g. -Si el consumidor presenta anemia moderada, deberá consumir 3 porciones de 3g.

Elaborado, Revisado y Aprobado por:

Ing. Climery Anchante Barrientos

2. ESPECIFICACIONES

SENSORIALES

COLOR	Marrón oscuro
OLOR Y SABOR	Ligero amargor, olor a cacao, chocolate, exento de olores y sabores extraños a los ingredientes.
ASPECTO	Polvo fino
TEXTURA	fina arenosidad

*MICROBIOLÓGICAS

Ensayo	Resultados
Numeración de mohos	<10 UFC/g
Numeración de Coliformes Totales	<10 UFC/g
Numeración de Staphylococcus aureus	<10 UFC/g
Numeración de Bacillus Cereus	<10x10 Estimado UFC/g
Determinación de Salmonella	Ausencia/25g

FISICOQUÍMICAS

Ensayo	Resultados
Humedad	5,63 g/100g
Extracto seco magro	87,35 g/100g
Acidez	0,19 g/100g de grasa extraída expresado como ácido oleico.
Hierro	150,67 mg/100g
Cadmio	No detectable
Plomo	No detectable

PROXIMALES

Ensayo	Resultados
Carbohidratos	34,79 g/100g
Proteínas	47,98 g/100g
Grasas	7,93 g/100g
Fibra cruda	2,74 g/100g
Cenizas	4,28 g/100g

REGISTRO SANITARIO

G9604121N

*R.M Nº 591-2008/MINSA Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano (criterio V7).

Análisis realizados en laboratorio acreditado por INACAL

Elaborado, Revisado y Aprobado por:

Ing. Climery Anchante Barrientos