

	<b>ID.02.PR.FT65</b> <b>ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO</b>	F. actualización: 01/05/2022 Versión: 01
	Elaborado por: Jefe de Control de Calidad	Revisado por: Gerente Comercial

<b>1. IDENTIFICACIÓN:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del Producto: <b>CACAO EN POLVO</b></li> <li>• Ingrediente: Cacao 100 % natural</li> </ul>		
<b>2. DESCRIPCION:</b>		
Polvo fino liso y uniforme, color marrón claro, sabor y olor característicos.		
<b>3. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:</b>		
	<b>Característica</b>	<b>Limites</b>
<b>Organoléptica</b>	Aspecto	Polvo fino suave al tacto.
	Color	Marrón claro.
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
<b>Físico – Químicos</b>	Humedad (%)	< 5.00
	Calibre (tamiz N°200:75 um)	>98.00
<b>Microbiológicas</b>	Mohos (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
	E. coli (ufc/g)	< 10
	Aerobios mesófilos (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
	Enteobacterias (ufc/g)	Ausencia
	Coliformes(ufc/g)	Negativo
	Staphylococcus aureus	< 10
<b>Contaminantes</b>	Metales pesados	Plomo < 0.1 mg/kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Importante:</li> <li>• Los análisis de contaminantes del producto y materiales de empaque deberán ser entregados una vez al año realizados por un laboratorio acreditado, en el caso del material de empaque puede ser el emitido por el proveedor de este.</li> <li>• Los análisis organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos deben ser ejecutados por cada lote entregado por el laboratorio de la empresa o un laboratorio tercero acreditado.</li> <li>• El incumplimiento de alguna de las características mencionadas es causal de rechazo.</li> </ul>		
<b>4. CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS COMPLEMENTARIAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libre de partículas extrañas además deberá estar exento de parásitos cuando aplique que pongan en riesgo la salud pública.</li> <li>• El producto debe ser envasado de manera tal que se mantengan sus características higiénicas, sensoriales, nutritivas y tecnológicas.</li> <li>• El vehículo de transporte debe estar en óptimas condiciones sanitarias.</li> </ul>		
<b>5. CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ENVASES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El empaque o envase del producto podrá ser en sacos de BOPP o polipropileno trilaminado con bolsa interna de polietileno de alta densidad de primer uso.</li> <li>• El material de empaque debe cumplir lo indicado en la <b>NTP 399.163-1:2016 Envases y accesorios plásticos en contacto con alimentos, NTP 399.163-5 y NTP 399.163-16.</b></li> <li>• El rotulo según debe cumplir lo establecido en la norma <b>NMP- 001-2014 Etiquetado de productos.</b></li> <li>• El contenido del producto debe cumplir lo establecido en la <b>NMP- 002-2008 Cantidad de producto.</b></li> </ul>		
<b>6. CONDICIONES DE RECEPCION:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al momento de la recepción la materia prima esta debe tener menos el 50% de su vida útil declarada.</li> </ul>		

	<b>ID.02.PR.FT65</b> <b>ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO</b>	F. actualización: 01/05/2022 Versión: 01
Elaborado por: Jefe de Control de Calidad	Revisado por: Gerente Comercial	Aprobado por: Gerente General

<b>7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservar en lugar fresco, limpio y seco. Una vez abierto</li> </ul>		
<b>8. TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 meses</li> </ul>		
<b>9. ALERGENOS /GMO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No está considerado como un producto alérgeno.</li> <li>• Este producto no contiene ningún ingrediente de origen de GMO.</li> </ul>		
<b>10. CONTROL DE CAMBIOS</b>		
Edición	Fecha	Detalles de los cambios
01	01/07/2022	Es una nueva especificación.