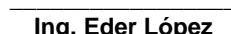
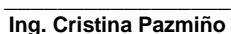
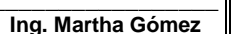
	CHOCOLATES FINOS NACIONALES COFINA S.A.	CODIGO: EAC-005
	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	
	ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO	PÁGINA 1 de 2

TORTA DE CACAO NATURAL

Nombre del producto:	Torta de cacao Natural			
Característica:	Semielaborado de cacao			
Composición:	Pasta de cacao desgrasada aglomerada.			
Descripción:	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>)			
Condiciones del envase	Envoltura interna de polietileno de baja densidad de color verde para uso alimenticio y sellado con calor. Envoltura externa funda Kraft multipliego de tres capas en buenas condiciones, cosida con hilos de algodón.			
Peso	Peso en bruto: 25.30 Kg. Peso neto: 25.00 Kg.			
Etiquetado	Etiqueta COFINA: La etiqueta es impresa con el logotipo de la empresa, descripciones y certificaciones del producto. Etiqueta privada: El cliente puede sugerir su propia etiqueta según las normas Ecuatorianas y de destino.			
Condiciones de almacenaje	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.			
Vida útil:	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.			
Propiedades físico químicas:	Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
	Humedad:	(AOAC 19th 931.04)	Max 5%	Cada lote
	Grasa:	(AOAC 19th 963.15)	10 – 12 %	Cada lote
	pH:	(AOAC 19th 970.21)	5.2 – 6.1	Cada lote
Responsable: Laboratorio de Planta COFINA S.A				
Análisis microbiológico:	Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
	Aerobios Mesófilos:	(AOAC 990.12)	Máx. 5.000ufc/g	Cada lote
	Mohos:	(AOAC 997.02)	Max 50 ufc/g	Cada lote
	Levaduras:	(AOAC 997.02)	Max 50 ufc/g	Cada lote
	Coliformes:	(AOAC 991.14)	<10 ufc /g	Cada lote
	<i>Escherichia coli</i> :	(AOAC 991.14)	Ausencia	Cada lote
	<i>Staphilococcus aureus</i> :	(AOAC 975.55)	Ausencia	Pedido de cliente
	<i>Salmonella</i> :	(AOAC-RI # 960801)	Ausencia/ 25g	Cada lote
Responsable: Laboratorio de Planta COFINA S.A				
Características Organolépticas	Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
	Color:	Sensorial	Café	Cada lote
	Olor:	Sensorial	Característico, libre de olores extraños	Cada lote
	Sabor:	Sensorial	Característico, libre de sabores extraños	Cada lote
Responsable: Laboratorio de Granos				
Contaminantes químicos:	Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
	Cobre	(AOAC 19TH 999.10)	Max. 50 ppm	Según plan de verificación
	Arsénico	(AOAC 19TH 999.10)	Max. 1 ppm	Según plan de verificación

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	REVISION : 04 FECHA: 2018-03-08
 Ing. Eder López Analista de Aseguramiento de Calidad	 Ing. Cristina Pazmiño Líder del Sistema de Gestión Calidad e Inocuidad	 Ing. Martha Gómez Coordinadora de Aseguramiento de Calidad	Observaciones:

