
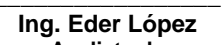
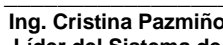
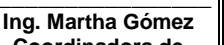



| | | |
|---|--|----------------------------|
|  | CHOCOLATES FINOS NACIONALES COFINA S.A. | CODIGO: EAC-005 |
| | ASEGURAMIENTO DE CALIDAD | |
| | ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO | PÁGINA 1 de 2 |

LICOR DE CACAO NATURAL

| | | | | |
|--|---|--------------------|-----------------|-------------------|
| Nombre del producto: | Licor de cacao Natural | | | |
| Característica: | Semielaborado de cacao | | | |
| Composición: | Pasta de cacao Natural | | | |
| Descripción: | Es un producto obtenido, mediante la molienda de semillas de cacao previamente descascaradas y tostadas, sin la adición de aditivos, la pasta obtenida puede servir para la producción de manteca de cacao y polvo de cacao, o bien para la fabricación de chocolates. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao (<i>Theobroma cacao</i> , familia <i>Malvaceae Linnaeus</i>) | | | |
| Condiciones del envase | <p>Presentación en Kibbled: Envoltura interna de polietileno de baja densidad de color verde para uso alimenticio y sellado con calor. Envoltura externa funda Kraft multipliego en buen estado con tres capas, cosida con hilos de algodón.</p> <p>Presentación en Bloque: Envoltura interna de polietileno de alta densidad de color verde y sellado con calor. Envoltura externa caja de cartón de color café corrugado en buenas condiciones con cinta de embalaje sellada.</p> | | | |
| Peso | <p>Presentación en Kibbled: Peso bruto: 25.30 Kg. Peso neto: 25.00 Kg</p> <p>Presentación en bloque: Peso bruto: 25.60 Kg. Peso neto: 25.00 Kg</p> | | | |
| Etiquetado | <p>Etiqueta COFINA: La etiqueta es impresa con el logotipo de la empresa, descripciones y certificaciones del producto.</p> <p>Etiqueta privada: El cliente puede sugerir su propia etiqueta según las normas Ecuatorianas y de destino.</p> | | | |
| 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 2 % | Cada lote |
| | Grasa: | (AOAC 19th 963.15) | 48 – 54 % | Cada lote |
| | Finura | (IOCCC 11:1970) | Mín. 99.5% | 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. 5000 ufc/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 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 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: |

| | | |
|---|--|----------------------------|
|  <p>Fiel a nuestra identidad. 100% Ecuatoriano</p> | CHOCOLATES FINOS NACIONALES COFINA S.A. | CODIGO: EAC-005 |
| | ASEGURAMIENTO DE CALIDAD | |
| | ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO | PÁGINA 2 de 2 |

| Responsable: Laboratorio de Planta COFINA S.A | | | | |
|---|---|--------------------|---|----------------------------|
| Características Organolépticas | Parámetro | Método | Rango | Frecuencia |
| : | Color: | Sensorial | Marrón oscuro | 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. 30 ppm | Según plan de verificación |
| | Arsénico | (AOAC 19TH 999.10) | Max. 2 ppm | Según plan de verificación |
| | Plomo | (AOAC 19TH 999.10) | Max. 2 ppm | Según plan de verificación |
| | Mercurio | (AOAC 19TH 999.10) | Máx. 1.0 ppm | Según plan de verificación |
| Responsable: Laboratorio Externo | | | | |
| Residuos de Pesticidas: | Screening: GC-MS - Basado en Método Acreditado IC-009; ISO/IEC 17025:2005. HPLC-MS/MS - Basado en Método Acreditado IC-003; ISO/IEC 17025:2005, Frecuencia: Según plan de verificación Responsable: Laboratorio Externo | | | |
| Micotoxinas: | Parámetro | Método | Rango | |
| | Aflatoxinas B1 | Veratox 8030 | <5 ppb | |
| | Ocratoxinas | Veratox | <3 ppb | |
| | Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2) | Veratox | <10 ppb | |
| Frecuencia: Según plan de verificación. | | | | |
| Responsable: Laboratorio Externo | | | | |
| Aplicaciones usos deseados y población target: | Producto a ser destinado a producción industrial. Conveniente para helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería y como mezcla en tabaco. | | | |
| Método de Distribución: | Este producto se distribuye a nivel de exportación en contenedores y localmente al granel en vehículos adecuados para el transporte de alimentos. | | | |
| Usos no deseados | Producto no apto para consumo directo y fuera del tiempo de vida útil. | | | |
| Requisitos legales aplicables | <ul style="list-style-type: none"> ✓ NTE:INEN 623: 1988-06 Pasta (Masa , Licor) de Cacao ✓ Norma Argentina Cap. XV "Productos Estimulantes o Fruitivos" ✓ NOM-186-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. ✓ COVENIN 1480: 1998 LICOR DE CACAO (MASA, PASTA) DE CACAO Segunda Revisión ✓ NTP 208.012:1999 CACAO Y CHOCOLATE. Cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvillo de cacao (fino de cacao) para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate.2a edición ✓ NTC 486 MASA O PASTA DE LICOR Y TORTA DE CACAO PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE ✓ CODEX STAN 141-1983, Rev. 1-2001 NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO ✓ CODEX STAN 193:2005 "NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN ALIMENTOS" ✓ MRL PESTICIDAS CODEX ALIMENTARIUS | | | |

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