

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

NIBS DE CACAO SIN TOSTAR BULK

Nombre del producto:	Nibs de Cacao sin Tostar Bulk			
Característica:	Semielaborado de cacao			
Composición:	100 % granos de cacao.			
Descripción:	Es un producto obtenido luego de proceso de extracción de cáscara y posterior trituración. 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 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 1 año 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 6 %	Cada lote
	Impurezas	Propio	3%	Cada lote
	Tamaño de partícula	Propio	4- 12 mm	Cada lote
Responsable: Laboratorio de Planta COFINA S.A				
Análisis microbiológico:	Parámetro	Método	Rango	Frecuencia
	Aerobios Mesófilos:	(AOAC 990.12)	Máx. 15000 ufc/g	Cada lote
	Mohos:	(AOAC 997.02)	Max 50 ufc/g	Cada lote
	Levaduras:	(AOAC 997.02)	Max 50 ufc/g	Cada lote
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				

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	REVISION : 03 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:

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

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.

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

- ✓ CODEX STAN 193:2005 "NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN ALIMENTOS"
- ✓ MRL PESTICIDAS CODEX ALIMENTARIUS
- ✓ Lista de Pesticidas Permitidos Agrocalidad
- ✓ e-CFR Data is current as of August 11, 2014
- ✓ NTE-INEN 176:2006 cuarta revisión. Cacao en Grano. Requisitos.
- ✓ Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por Ocratoxina (CAC/RCP 72-2013)

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	REVISION : 03 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: