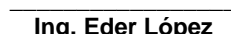



	<b>CHOCOLATES FINOS NACIONALES COFINA S.A.</b>	<b>CODIGO: EAC-005</b>
	<b>ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b>	
	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>PÁGINA 1 de 2</b>

## MANTECA DE CACAO

<b>Nombre del producto:</b>	<b>Manteca de Cacao</b>			
<b>Característica:</b>	Semielaborado de cacao			
<b>Composición:</b>	Manteca de Cacao			
<b>Descripción:</b>	Es un producto proveniente del prensado del licor de Cacao, de color amarillo, la manteca al salir del prensado se encuentra líquida, luego es cristalizada y solidificada. En estado fundido, es un líquido oleoso, absolutamente limpio. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> , familia <i>Malvaceae Linnaeus</i> )			
<b>Condiciones del envase</b>	Envoltura interna de polietileno de alta densidad de color verde, para uso alimentario y sellado con calor. Envoltura externa caja de cartón corrugado de color blanco, en buenas condiciones y sellada con cinta de embalaje.			
<b>Peso</b>	Peso bruto: 25.60 Kg. Peso neto: 25.00 Kg.			
<b>Etiquetado</b>	<b>Etiqueta COFINA:</b> La etiqueta es impresa con el logotipo de la empresa, descripciones y certificaciones del producto. <b>Etiqueta privada:</b> El cliente puede sugerir su propia etiqueta según las normas Ecuatorianas y de destino.			
<b>Condiciones de almacenaje</b>	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.			
<b>Vida útil:</b>	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.			
<b>Propiedades físico químicas:</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	<b>Rango</b>	<b>Frecuencia</b>
	Humedad:	(AOAC 19th 931.04)	Max 0.2%	Cada lote
	Acidez	(AOAC 19th 947.05)	Máx. 1.75 %	Cada lote
<b>Responsable: Laboratorio de Planta COFINA S.A</b>				
<b>Análisis microbiológico:</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	<b>Rango</b>	<b>Frecuencia</b>
	Aerobios Mesófilos:	(AOAC 990.12)	Máx. 1000ufc/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/ 25 g	Cada lote
<b>Responsable: Laboratorio de Planta COFINA S.A</b>				
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	<b>Rango</b>	<b>Frecuencia</b>
	Color:	Sensorial	Amarillo	Cada lote
	Olor:	Sensorial	Característico, libre de olores extraños	Cada lote
	Sabor:	Sensorial	Característico, libre de sabores extraños	Cada lote
<b>Responsable: Laboratorio de Granos</b>				
<b>Contaminantes químicos:</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	<b>Rango</b>	<b>Frecuencia</b>
	Cobre	(AOAC 19TH 999.10)	Max. 0.1 ppm	Según plan de verificación
	Arsénico	(AOAC 19TH 999.10)	Max. 0.1 ppm	Según plan de verificación
	Plomo	(AOAC 19TH 999.10)	Max. 0.1 ppm	Según plan de verificación
	Mercurio	(AOAC 19TH 999.10)	Máx. 1.0 ppm	Según plan de verificación

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

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

**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**

<b>Micotoxinas:</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	<b>Rango</b>
	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** Consumir fuera del tiempo de vida útil.  
No apto para consumo directo.

**Requisitos legales aplicables**

- ✓ NTP 208.006:1999 CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. 2a edición
- ✓ Norma Argentina Cap. XV "Productos Estimulantes o Fruitivos"
- ✓ CODEX STAN 86-1981, Rev. 1-2001 NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO
- ✓ NOM-186-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Cacao, productos y derivados.
- ✓ NTC 574 Manteca de Cacao
- ✓ NTE:INEN 2758 Norma para la Manteca de Cacao (CODEX STAN 86-1981 MOD)
- ✓ COVENIN 1397: 1997 MANTECA DE CACAO Segunda Revisión
- ✓ CODEX STAN 193:2005 "NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN ALIMENTOS"
- ✓ MRL PESTICIDAS CODEX ALIMENTARIUS

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