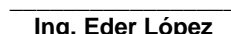

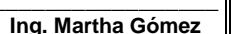

	<b>CHOCOLATES FINOS NACIONALES COFINA S.A.</b>	<b>CODIGO: EAC-005</b>
	<b>ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b>	
	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>PÁGINA 1 de 2</b>

## POLVO DE CACAO NATURAL

<b>Nombre del producto:</b>	<b>Polvo de cacao Natural</b>			
<b>Característica:</b>	Semielaborado de cacao			
<b>Composición:</b>	Pasta de cacao desgrasada, prensada y pulverizada.			
<b>Descripción:</b>	Es un polvo de flujo libre proveniente de la torta de cacao pulverizada obtenido por proceso del prensado de la pasta de cacao. 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 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.			
<b>Peso</b>	Peso en bruto: 25.30 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 5%	Cada lote
	Grasa:	(AOAC 19th 963.15)	10 – 12 %	Cada lote
	Finura:	(IOCCC 11:1970)	Min. 99,0%	Cada lote
	pH:	(AOAC 19th 970.21)	5.2 – 6.1	Cada lote
	Sedimentación	Cono de Inhoff	Máx 2ml	Pedido de cliente
<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. 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
<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	Café	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>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>

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
	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**

<b>Residuos de Pesticidas:</b>	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
	Aflatoxina 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**

<b>Aplicaciones usos deseados y población target:</b>	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.
---	--

<b>Método de Distribución:</b>	Este producto se distribuye a nivel de exportación en contenedores y localmente al granel en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.
--------------------------------	---

<b>Usos no deseados</b>	Producto no apto para consumo directo y fuera del tiempo de vida útil.
-------------------------	--

<b>Requisitos legales aplicables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ COVENIN 1479: 1998 "CACAO EN POLVO" REQUISITOS</li> <li>✓ NORMA TECNICA ECUATORIANA – INEN 620 "CACAO EN POLVO REQUISITOS.</li> <li>✓ NTP 200.007: 1999 "CACAO Y CHOCOLATE. CACAO EN POLVO (CACAO) Y SUS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR. REQUISITOS 2ª EDICIÓN.</li> <li>✓ CODEX STAND 141:2014 CACAO Y CHOCOLATE. CACAO EN POLVO (COCOA) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZUCARES</li> <li>✓ NORMA TECNICA COLOMBIANA - NTC 518 "CACAO EN POLVO Y SUS MEZCLAS SECAS CON EDULCORANTES"</li> <li>✓ NORMA ARGENTINA CAP XV "PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS"</li> <li>✓ NOM-186-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CACAO, PRODUCTOS Y DERIVADOS.</li> <li>✓ CODEX STAN 193:2005 "NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN ALIMENTOS"</li> <li>✓ MRL PESTICIDAS CODEX ALIMENTARIUS</li> </ul>
--------------------------------------	---

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