

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

POLVO DE CACAO ALCALINO

Nombre del producto:	Polvo de cacao Alcalino
Característica:	Semielaborado de cacao
Composición:	Pasta de cacao desgrasada, prensada y pulverizada; carbonato de potasio
Descripción:	Es un polvo soluble de flujo libre proveniente de la torta de cacao alcalina pulverizada obtenido por proceso del prensado de la pasta de cacao alcalina. 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)	20 – 22 %	Cada lote
	Finura:	(IOCCC 11:1970)	Min. 99,0%	Cada lote
	pH:	(AOAC 19th 970.21)	6.8 – 7.2	Cada lote
	Sedimentación	Cono de Inhoff	Máx 2ml	Pedido de cliente

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 990.12)	Max 50 ufc/g	Cada lote
	Levaduras:	(AOAC 990.12)	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

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

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	REVISION : 04 FECHA: 2018-03-08
Observaciones:			
<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 Analista de Aseguramiento de Calidad	

