

| | | |
|--|--|------------------------|
|  | PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA) | CODIGO: FT-SGC-03 |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LICOR DE CACAO SANTANDER | FECHA DE ACTUALIZACIÓN |
| | | 11/01/2023 |
| | | VERSIÓN 01 |
| | | PÁGINA 1 DE 3 |

| | |
|--|--|
| Nombre Del Producto | Masa o pasta o licor de cacao Santander. |
| Cacao De Origen | Santander – Región Andina Colombiana. |
| Descripción Del Producto | Producto obtenido del cacao tostado y fragmentado, sin cáscara ni germen que se obtiene del grano de calidad corriente, que ha sido limpiado y liberado de la cascara del modo más completo posible técnicamente, sin quitar ni añadir ninguno de sus constituyentes. |
| Composición Del Producto | Granos de cacao. |
| Lugar De Elaboración | Producto elaborado en la planta de Cacao Pacífico en Calle 15 # 27a-176 bodega 8 bloque 10 zona industrial arroyohondo Acopi-Yumbo, Valle del Cauca – Colombia. |
| Características Fisicoquímicas | <p>Contenido de humedad, % en fracción en masa en base seca: 1,5 - 2.5 máx.</p> <p>Contenido de grasa de cacao, % en fracción en masa en base seca: 48 – 56%.</p> <p>Contenido de ceniza total, % en fracción en masa en base seca y libre de grasa, tratada con alcalinizantes: 14%.</p> <p>Contenido de cenizas insolubles en HCl, % en fracción en masa en base seca libre de grasa: 0.3% máx.</p> <p>Cáscara de cacao y germen, % en fracción en masa en base seca y libre de grasa: 5% máx.</p> <p>Finura: menor o igual a 50 micras.</p> <p>Punto De Fusión: 30 - 35 °C.</p> |
| Análisis De Metales Pesados | Plomo, como Pb en mg/Kg: 1 mg/kg máx. |
| Características Microbiológicas | <p>Recuento de bacterias Aerobias mesófilas UFC /g: menor a 15.000.</p> <p>Recuento de Coliformes en placa UFC/g: menor que 20.</p> <p>Recuento de E. Coli UFC/g: menor que 10.</p> <p>Recuento de Mohos y levaduras UFC/g: menor que 200.</p> <p>Detección de Salmonella spp/50g: Negativo.</p> |
| Presentación Comercial | Barras en cajas de cartón con bolsa de polietileno azul en su interior de 20 Kg. |
| Características Organolépticas | Sabor amargo fuerte, de color café oscuro, textura rígida sólida y aroma fuerte agradable característico del cacao. |
| Declaración de Alérgenos | <ol style="list-style-type: none"> Cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros): NEGATIVO. Crustáceos y productos a base de crustáceos: NEGATIVO Huevos y productos a base de huevo: NEGATIVO. Pescado y productos a base de pescado: NEGATIVO. Cacahuets (maní): NEGATIVO Soja y sus subproductos: NEGATIVO Leche y sus derivados (incluida la lactosa): NEGATIVO. Nueces de árboles y sus productos derivados (Frutos de cáscara): NEGATIVO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO: |

| | | |
|--|--|-----------------------------|
|  | PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA) | CODIGO: FT-SGC-03 |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO | FECHA DE ACTUALIZACIÓN |
| | LICOR DE CACAO SANTANDER | 11/01/2023 |
| | | VERSIÓN 01 PÁGINA 2 DE 3 |

| | |
|--|--|
| | <p>NEGATIVO.</p> <p>10. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: NEGATIVO.</p> <p>11. Girasol y sus subproductos: NEGATIVO.</p> <p>12. Algodón y sus subproductos: NEGATIVO.</p> <p>13. Mostaza y productos derivados: NEGATIVO.</p> <p>14. Moluscos y productos a base de moluscos: NEGATIVO.</p> <p>15. Lentejas y sus subproductos: NEGATIVO.</p> <p>16. Arvejas y sus subproductos: NEGATIVO.</p> <p>17. Amapola y sus subproductos: NEGATIVO.</p> |
| Declaración De No OGM | <p>Certifica para la totalidad de nuestros productos Licor De Cacao Santander, no son Organismos Genéticamente Modificados y no contienen O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12.03.2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE del parlamento Europeo. No son productos o ingredientes obtenidos enteramente o parcialmente a partir de substratos genéticamente modificados como está indicado en el reglamento CE 1830/2003. Tampoco les concierne las menciones específicas de etiquetado exigidas en el artículo 2 parte B del reglamento CE 1830/2003, ni por las que figuran en el capítulo 2, sección 2 del Reglamento CE 1829/2003, del parlamento Europeo.</p> |
| Declaración De No Irradiados | <p>Certifica para la totalidad de nuestros productos Licor De Cacao Santander, no son alimentos irradiados o sometidos a radiaciones ionizantes, al igual que sus componentes y materia prima. Por tal motivo no son regulados por las disposiciones de:</p> <p>Directiva marco 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, la cual trata los aspectos generales y técnicos de la ejecución del proceso, el etiquetado de los productos alimenticios irradiados y las autorizaciones de irradiación de dichos productos.</p> <p>Directiva de aplicación 1999/3/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios autorizados para el tratamiento con radiaciones ionizantes.</p> |
| Requisitos Mínimos Y Normatividad | <p>Por lo cual se reglamenta los siguientes requerimientos de ley y entidades de Control:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución 2674/2013. - Decreto 60/2002. - Resolución 5109/2005. - Resolución 333/2011. - Resolución 4506/2013. - Resolución 0719/2015. - Resolución 1511/2011. |

| | | |
|--|--|------------------------|
|  | PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA) | CODIGO: FT-SGC-03 |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO | FECHA DE ACTUALIZACIÓN |
| | LICOR DE CACAO SANTANDER | 11/01/2023 |
| | | VERSIÓN 01 |
| | | PÁGINA 3 DE 3 |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Resolución 2115/2007. - NTC 486 cuarta actualización. - Codex Alimentarius CODEX STAN 1-1985 Enmendada en 1999. <p>Y a las que se les adicionen, modifiquen y/o sustituyan.</p> |
| Consideraciones Para El Almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco, seco, ventilado, libre de olores extraños fuertes y alejado de la luz directa del sol a temperatura ambiente <32°C. Una vez abierto el producto, almacenar a una temperatura de 18-20°C y humedad relativa del 55-65%. |
| Modo De Uso | Fundir con calor indirecto a 48°C, en recipientes limpios y secos con agitación continua hasta lograr un líquido pastoso uniforme. |
| Uso Previsto | Para elaboración de chocolate de mesa, coberturas de chocolate finas (34, 39, 50, 60, 70%, etc.) y sucedáneas, panadería, confitería, extracción de manteca y polvo de cacao. |
| Uso No Previsto | Diferente a lo establecido en el uso previsto. |
| Vida Útil Estimada | 24 meses. |
| Porción Recomendada | Sujeto a dosificación en fórmula. |
| Consumidores Potenciales | Sector industrial y gastronómico. |

HISTORIAL DE CAMBIOS

| Elaboro | | Reviso | Aprobó |
|-------------------|---------------------|----------------------------|-----------------|
| Nombre | Juan Esteban Torres | Wilson Quintana | Antonio Varela |
| Cargo | Jefe De Calidad | Jefe de producción | Gerente General |
| Fecha Aprobación: | 11/01/2023 | Próxima Revisión Periódica | 11/01/2025 |