





Nombre Del Producto	Manteca de cacao.
Cacao De Origen	Santander – Región Andina Colombiana.
Descripción Del Producto	Producto obtenido por extracción mecánica (prensado) y filtrado del licor de cacao.
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>Materia insaponificable, % en fracción de masa en base seca: 0.7% máx.</p> <p>Acidez expresada como ácido oleico, % en fracción de masa en base seca: 1.75 máx.</p> <p>Humedad % en fracción de masa: 0.1 – 0.17 máx.</p> <p>Punto de fusión (°C): 29 - 35.</p> <p>Índice de peróxido (meq O₂/Kg): 1máx.</p> <p>Índice de yodo: 28- 41Max. (I₂/100g).</p> <p>Índice de refracción: 1.4530 - 1.4590 (40°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	Bloque de 25 kg neto, en caja de cartón color café en doble pared con bolsa de polietileno azul en su interior.
Características Organolépticas	Color amarillo claro en estado sólido y amarillo oscuro en estado líquido, textura rígida sólida y aroma fuerte agradable característico al 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), 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: NEGATIVO. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: NEGATIVO. Girasol y sus subproductos: NEGATIVO. Algodón y sus subproductos: NEGATIVO. Mostaza y productos derivados: NEGATIVO.

	PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA)	CODIGO: FT-SGC-01
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO MANTECA DE CACAO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
		10/01/2023
		VERSIÓN 01
		PÁGINA 2 DE 3

	<p>13. Moluscos y productos a base de moluscos: NEGATIVO.</p> <p>14. Lentejas y sus subproductos: NEGATIVO.</p> <p>15. Arvejas y sus subproductos: NEGATIVO.</p> <p>16. Amapola y sus subproductos: NEGATIVO.</p>
Declaración De No OGM	<p>Certifica para la totalidad de nuestros productos Manteca 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 Manteca 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. - Resolución 2115/2007. - NTC 574 tercera 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	<p>Se debe almacenar en un lugar fresco, seco, ventilado, libre de</p>

	PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA)	CODIGO: FT-SGC-01
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO MANTECA DE CACAO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
		10/01/2023
		VERSIÓN 01
		PÁGINA 3 DE 3

El Almacenamiento	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.
Uso Previsto	Para elaboración de coberturas finas de leche y oscuras (34, 39, 50, 60, 70%, etc.), pastelería, repostería y confitería.
Uso No Previsto	Consumo directo; cualquier fin 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.

APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Elaboro		Reviso	Aprobó
Nombre	Juan Esteban Torres	Wilson Quintana	Antonio Varela
Cargo	Jefe De Calidad	Jefe de producción	Gerente General
Fecha Aprobación:	10/01/2023	Próxima Revisión Periódica	10/01/2025