



PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD
ALIMENTARIA (SGCIA)

CODIGO: FT-SGC-09

FECHA DE ACTUALIZACIÓN


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
COBERTURA DE CHOCOLATE OSCURO AL 72%

13/01/2023


VERSIÓN 01

PÁGINA 1 DE 3

Nombre Del Producto	Cobertura de chocolate oscuro al 72%.
Cacao De Origen	Mezcla de cacaos de origen Colombia.
Descripción Del Producto	Producto obtenido de la mezcla y fina refinación de sólidos de cacao (manteca de cacao y licor de cacao) de calidad de exportación, con azúcar y lecitina de soya en determinadas proporciones. El grado de conchado va de acuerdo a las especificaciones del cliente.
Composición Del Producto	Licor de cacao, azúcar, manteca de cacao y lecitina de soya. Se le puede adicionar sabor a vainilla natural si el cliente lo desea.
Lugar De Elaboración	Producto elaborado en la planta de Cacao Pacífico en Calle 15 # 27a-176 zona industrial arroyohondo, Acopi-Yumbo, Valle del Cauca – Colombia.
Características Fisicoquímicas	<p>Manteca de cacao: <18%.</p> <p>Sólidos de cacao desengrasado: 0%.</p> <p>Total de sólidos de cacao: 72%.</p> <p>Azúcares: <35%.</p> <p>Contenido de humedad, % en fracción en masa en base seca: menor al 2,5%.</p> <p>Finura: menor o igual a 25 micrones (μ).</p> <p>Punto de fusión: 36°C.</p> <p>Viscosidad: 16.000 – 21.000 CPS.</p>
Análisis De Metales Pesados	Plomo, como Pb en mg/Kg: < 0.1 máx.
Características Microbiológicas	<p>Recuento de bacterias Aerobias mesófilas UFC /g: menor a 50.000.</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 300.</p> <p>Detección de Salmonella spp/50g: Negativo.</p>
Presentación Comercial	Chunks / Trozos / Gotas en bolsas trilaminadas de PET + FOIL + PEBD transparente en 1Kg, 2,5Kg y en cajas de cartón con bolsa de polietileno azul en su interior de 20 Kg.
Características Organolépticas	Amargo de color café oscuro, sabor frutal, textura rígida sólida y aroma agradable característico al cacao.
Declaración de Alérgenos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros): NEGATIVO. 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos: NEGATIVO 3. Huevos y productos a base de huevo: NEGATIVO. 4. Pescado y productos a base de pescado: NEGATIVO. 5. Cacahuets (maní): NEGATIVO 6. Soja y sus subproductos: Éste producto contiene

	PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA)	CODIGO: FT-SGC-09
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
	COBERTURA DE CHOCOLATE OSCURO AL 72%	13/01/2023
		VERSIÓN 01 PÁGINA 2 DE 3

	<p>lecitina de soya. Tiene un contenido inferior al 0,6%.</p> <p>7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa): Éste producto es elaborado en una planta donde se procesan alimentos con Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Puede contener trazas de Leche.</p> <p>8. Nueces de árboles y sus productos derivados (Frutos de cáscara): NEGATIVO.</p> <p>9. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO: 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 Irradiados	<p>Certifica para la totalidad de nuestros productos Cobertura de chocolate oscuro al 72%. 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.

	PROCESO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGCIA)	CODIGO: FT-SGC-09
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
	COBERTURA DE CHOCOLATE OSCURO AL 72%	13/01/2023
		VERSIÓN 01 PÁGINA 3 DE 3

	<ul style="list-style-type: none"> - Resolución 1511/2011. - Resolución 2115/2007. - NTC 792 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 El Almacenamiento	Se debe 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 la cobertura de chocolate a una temperatura de 48°C, temperar la cobertura derretida para que el producto de brillo y su dureza característica. Aplicar directamente sobre el producto y dejar enfriar por 5 minutos.
Uso Previsto	Panadería, pastelería, repostería y confitería. Realizar figuras decorativas, moldeos, rellenos y recubrimientos.
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:	13/01/2023	Próxima Revisión Periódica	13/01/2025