

1. DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes. Las barras de chocolate son elaboradas con granos de cacao selecto con un agradable sabor y aroma. Envasado herméticamente.

2. INGREDIENTES PRINCIPALES:

Pasta de cacao, Panela y Manteca.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Requisito	Especificación
Color	Marrón oscuro, proveniente del cacao
Olor	Característico a cacao, exento de olores anormales
Sabor	Característico a cacao.
Aspecto	Homogéneo, sin grumos.

Atributos que se encuentran dentro de las exigencias de la **NTP CODEX STAN 87:2013** Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

Requisito	Especificación
Humedad	Máximo 5,0%
Grasas (manteca de cacao)	Mínimo 35%
Proteína	12,4%
Fibra	23,4%
Acidez (Ac. Oleico)	1,75%

Se encuentran dentro de las exigencias de la **NTP- CODEX STAN 141:2014**. Cacao y Chocolate.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Se encuentra por debajo de los límites mínimos estipulados en la **RM 591 – 2008 / MINSA** "Criterios microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y bebidas de Consumo Humano".

Grupo Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos (*)	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli	6	3	5	1	3	10
Salmonella/ 25g	11	2	10(**)	0	Ausencia/25 g	-

(*) Solo en el caso de chocolate rellenos.

(**) Hacer composito para n=5.

6. EMPAQUE Y ROTULADO:
EMPAQUE:

EMPAQUE PRIMARIO: El producto es envasado en bolsas trilaminadas (nylon/ adherente/ de polietileno de baja densidad), Papel aluminio.

EMPAQUE SECUNDARIO: Cajas de cartón corrugado.

ROTULADO:

Nombre y Marca del Producto



FICHA TÉCNICA

BARRAS DE CHOCOLATE AL 70%

NB-FT-PT02

Edición 02 Enero 2019

Revisión 01 Enero 2019

Página 2 de 2

Fecha de vencimiento / Lote / Batch

Modo de conservación

Lista de Ingredientes

Peso neto

Nombre, dirección, teléfono, RUC de la Empresa y Registro Sanitario.

7. PRESENTACIONES:

El producto es envasado en presentaciones de 100g, 500g y 30Kg.

Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente.

8. USO PREVISTO:

Producto destinado al público en general. Consumo directo o final.

9. ALMACENAMIENTO:

Debe estar almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre pallets en ambiente fresco y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, ambiente fresco y seco alejado de la luz directa.

10. VIDA UTIL ESPERADA:

24 meses después de su elaboración, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento a una temperatura de 25°C y una humedad relativa de 60%.

11. CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:

Mantener las bolsas en orden, apiladas a temperatura ambiente.