

#### 1. DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes, al cual se le adiciona arándanos deshidratados en trozos. Las barras de chocolate son elaboradas con granos de cacao selecto con un agradable sabor y aroma. Envasado herméticamente.

#### 2. INGREDIENTES PRINCIPALES:

Chocolate Bitter 70% (Pasta de cacao orgánico, Panela orgánica y Manteca orgánica) y arándanos orgánicos.

#### 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 3.0%

#### 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

**Porción: 100 g**

Requisito	Especificación
Energía (kcal)	597.90
Proteína (g)	8.50
Grasa Total (g)	43.22
Grasa Saturada (g)	27.09
Grasa monoinsaturado (g)	14.66
Grasa poliinsaturado (g)	1.48
Grasa Trans (g)	0.00
Colesterol (mg)	1.67
Carbohidratos totales (g)	43.73
Azúcares (g)	20.76
Sodio (mg)	65.20
Fibra Total (g)	0.46

#### 6. 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".

Requisito	Especificación
-----------	----------------



## FICHA TÉCNICA

### BARRAS DE CHOCOLATE CON ARANDANOS

NB-FT-PT16

Edición 03

Enero 2019

Revisión 00

Setiembre 2018

Página 2 de 2

Mohos (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Escherichia coli (ufc/g)	< 3
Salmonella sp./ 25g	Ausencia/25 g

#### 7. 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:

Cada producto es etiquetado con la siguiente información: nombre del producto, peso neto, declaración de ingredientes, información del procesador, número de registro sanitario, fecha de producción, fecha de expiración, número de lote y condiciones de almacenamiento.

#### 8. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE:

XXYYZZZ

Donde:

XX: Iniciales empresa

YY: Iniciales producto

ZZZZ: Numeración correlativa

#### 9. PRESENTACIONES:

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

Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente.

#### 10. USO PREVISTO:

Producto destinado al público en general. Consumo industrial o final, como inclusión para chocolates.

#### 11. 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.

#### 12. VIDA UTIL ESPERADA:

24 meses después de su elaboración, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento a una temperatura de 18°C – 20°C y 50% - 60% de humedad relativa.

#### 13. CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:

Mantener el producto en orden, a temperatura de 18°C – 20°C y 50% - 60% de humedad relativa.