



Ficha Técnica – KKO Ecuador

Polvo de Cacao Natural – Producto Semielaborado

CODIGO: EAC-005 ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

Nombre del producto: Polvo de cacao

Característica: Semielaborado de cacao

Composición: Pasta de cacao desgrasada, prensada y pulverizada.

Descripción:

Es un polvo soluble de flujo libre proveniente de la torta de cacao pulverizada obtenido por el proceso del prensado de la pasta de cacao. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao (*Theobroma cacao*, familia Malvaceae Linnaeus).

Condiciones del envase:

- Envoltura interna de polietileno de baja densidad de color verde o transparente para uso alimenticio y sellado con calor.
- Envoltura externa: funda Kraft multipliego de tres capas en buenas condiciones, cosida con hilos de algodón.

Peso:

- Peso en bruto: 25.70 Kg.
- Peso neto: 25.00 Kg.

Etiquetado:

- Etiqueta KKO ECUADOR impresa con el logotipo de la empresa, descripciones y certificaciones del producto.
- Etiqueta privada: El cliente puede sugerir su propia etiqueta según las normas ecuatorianas y de destino.

Condiciones de almacenaje:

- Almacenar en ambiente fresco y seco.
- Colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada, evitando la exposición directa al sol.

Vida útil:

- Tiempo de vida útil de 2 años desde su fecha de elaboración, siempre que se conserve en su empaque original y en condiciones adecuadas de almacenamiento, libre de humedad y alejado de fuentes de calor.

Matriz

San Juan del Pueblo Viejo, E25
entre calle 24 de Junio y Velasco
Ibarra, Frente a la UE San Juan

Teléfono

+(593) 98 540 4634

Mail:

info@kkoecuador.com

Web:

KKOecuador.com

Propiedades físico-químicas:

- Humedad: (AOAC 19th 931.04) Máximo 5% – Cada lote.
- Grasa: (AOAC 19th 963.15) 10 – 12% – Cada lote.
- Finura: (IOCCC 11:1970) Mínimo 99.0% – Cada lote.
- pH: (AOAC 19th 970.21) 6.5 – 7.2 – Cada lote.
- Sedimentación Cono de Imhoff: Máximo 2 ml – Pedido de cliente.

Responsable: Laboratorio de Planta.

Análisis microbiológico:

- Aerobios Mesófilos: (AOAC 990.12) Máximo 5000 ufc/g – Cada lote.
- Mohos: (AOAC 990.12) Máximo 50 ufc/g – Cada lote.
- Levaduras: (AOAC 990.12) Máximo 50 ufc/g – Cada lote.
- Coliformes: (AOAC 991.14) <10 ufc/g – Cada lote.
- Escherichia coli: (AOAC 991.14) Ausencia – Cada lote.
- Staphilococcus aureus: (AOAC 975.55) Ausencia – Pedido de cliente.
- Salmonella: (AOAC-RI # 960801) Ausencia/375 g – Cada lote.

Responsable: Laboratorio de Planta.

Características Organolépticas:

- Color: Sensorial – Marrón oscuro – Cada lote.
- Olor: Sensorial – Característico, libre de olores extraños – Cada lote.
- Sabor: Sensorial – Característico, libre de sabores extraños – Cada lote.

Responsable: Laboratorio de Granos.

Contaminantes Químicos:

- Cobre (AOAC 19TH 999.10): Máximo 50 ppm – Según plan de verificación.
- Arsénico (AOAC 19TH 999.10): Máximo 1 ppm – Según plan de verificación.
- Plomo (AOAC 19TH 999.10): Máximo 2 ppm – Según plan de verificación.
- Mercurio (AOAC 19TH 999.10): Máximo 1.0 ppm – Según plan de verificación.

Responsable: Laboratorio Externo.

Residuos de Pesticidas:

- Screening: GC-MS – Basado en Método Acreditado IC-009; ISO/IEC 17025:2005.
- HPLC-MS/MS: Basado en Método Acreditado IC-003; ISO/IEC 17025:2005.

Frecuencia: Según plan de verificación.

Responsable: Laboratorio Externo.

Micotoxinas:

- Aflatoxina B1: Veratox 8030, <5 ppb.
- Ocratoxinas: Veratox, <3 ppb.
- Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2): Veratox, <10 ppb.

Frecuencia: Según plan de verificación.

Responsable: Laboratorio Externo.

Matriz

San Juan del Pueblo Viejo, E25
entre calle 24 de Junio y Velasco
Ibarra, Frente a la UE San Juan

Teléfono

+(593) 98 540 4634

Mail:

info@kkoecuador.com

Web:

KKOecuador.com

Aplicaciones, Usos Deseados y Población Target:

- Producto destinado a la producción industrial.
- Conveniente para la elaboración de helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, repostería y como mezcla en tabaco.

Método de Distribución:

- Se distribuye a nivel de exportación en contenedores y localmente a granel en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.

Usos no deseados:

- Producto no apto para consumo directo y fuera del tiempo de vida útil.

Requisitos Legales Aplicables:

- COVENIN 1479: 1998 “CACAO EN POLVO” – Requisitos.
- NORMA TÉCNICA ECUATORIANA – INEN 620 “CACAO EN POLVO – Requisitos.”
- NTP 200.007: 1999 “CACAO Y CHOCOLATE. CACAO EN POLVO (CACAO) Y SUS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR. REQUISITOS 2ª EDICIÓN.”
- CODEX STAND 141:2014 “CACAO Y CHOCOLATE. CACAO EN POLVO (COCOA) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES.”
- NORMA TÉCNICA COLOMBIANA - NTC 518 “CACAO EN POLVO Y SUS MEZCLAS SECAS CON EDULCORANTES.”
- NORMA ARGENTINA CAP XV “PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS.”
- NOM-186-SSA1/SCFI-2002 “PRODUCTOS Y SERVICIOS. CACAO, PRODUCTOS Y DERIVADOS.”
- CODEX STAND 193:2005 “NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CACAO.”

Elaborado por:

- Ing. Andres Chang Huang V. – Analista de Aseguramiento de Calidad.

Revisado por:

- Ing. Janine Ordoñez – Jefe de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad.

REVISION: 06 – FECHA: 2024-07-05

Matriz

San Juan del Pueblo Viejo, E25
entre calle 24 de Junio y Velasco
Ibarra, Frente a la UE San Juan

Teléfono

+(593) 98 540 4634

Mail:

info@kkoecuador.com

Web:

KKOecuador.com