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 orgánica, Panela orgánica y Manteca de cacao orgánica.

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

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

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

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

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores promedio para 100 g de producto:

Requisito	Especificación
Energía (Kcal)	600.85
Proteínas (g)	7.32
Grasa total (g)	43.01
Grasas saturadas(g)	27.00
Grasa Monoinsaturada	14.63
Grasa Poliinsaturada	1.39
Grasa Trans (g)	0.00
Colesterol (mg)	1.58
Carbohidratos totales (g)	46.12

Se prohíbe la reproducción total o parcial del Manual de Inocuidad sin la autorización de la Gerencia

Azúcares totales (g)	30.85
Sodio (mg)	65.20
Fibra Total (g)	0.46

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. FABRICADO POR:

FÁBRICA DE CHOCOLATE Y CAFÉ SAN RAFAEL LTDA

Calle 15 N.º 11-74, Villanueva, Santander, Colombia
Tel: 317 893 1504

PRESENTACION:

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

Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente.

9. USO PREVISTO:

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

10. 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.

11. 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%.

12. CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:

Mantener las bolsas en orden, apiladas a temperatura ambiente.

Se prohíbe la reproducción total o parcial del Manual de Inocuidad sin la autorización de la Gerencia