

Sistema Calidad, Seguridad de los Alimentos
Sedes Bogotá
Idioma Español
Línea Tradición **Producto** Chocolate De Mesa Sin Azúcar Cruz

Descripción del Producto Terminado
Revisión: 1
Estado: Publicado
Fecha de modificación: 2014/12/29

Material

- 1003761 Chocol. CRUZ 250gx32pastix100brr
- 1003762 Chocol. CRUZ 125gx16pastix100brr
- 1003764 Chocol. CRUZ 250gx24pastix100brr
- 1003765 Chocol. CRUZ 125gx12pastix100brr
- 1003936 Chocol. CRUZ 15.6gx64pastix12disp
- 1003938 Chocol. CRUZ 15.6gx32pastix24disp
- 1008029 Chocol. CRUZ 12displayx32unds
- 1008031 Chocol. CRUZ 18displayx7unds
- 1008055 Chocol. CRUZ 312.5gr pague32lleve40
- 1008729 Chocol. CRUZ 4 tazas granel x 100 UN
- 1008730 Chocol. CRUZ 4 tazas ristra x 16 UN
- 1008753 Chocol. CRUZ 4 Tazas granel x 5 UNx20un

Composición

Masa de Cacao.

Presentación Comercial

Pastilla de 15,6g
 Barra de 125g x 12 pastillas
 Barra de 125g x 16 pastillas
 Barra de 250g x 24 pastillas
 Barra de 250g x 32 pastillas
 Barra de 312g x 40 pastillas

Definición del Producto

Masa de cacao
 presentación de 15.6g, 125g, 250g, y 312g,
 Dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 15,6g, 8g y 10g

Fabricante y Dirección

Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.

Vida Útil

24 meses en condiciones normales de almacenamiento sin haberse sometido a ningún proceso o manipulación que altere sus propiedades microbiológicas fisicoquímicas y organolépticas.

Forma de Preparación

Preparar un delicioso chocolate Cruz es muy fácil
 (Una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche o agua)
 1- Agregue en una olla la cantidad de tazas que desee preparar.
 2- A la leche o agua caliente adiciónale las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche o agua agregada.
 3- Bátalo usando molinillo o licuadora.
 ENDULCE AL GUSTO - NO NECESITA HERVIR

Tipo	Características/Actividad	Descripción/Especificaciones
Fisicoquímicas		
Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	> 99
Fisicoquímicas	Manteca de cacao %	>48
Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	>44.5
Fisicoquímicas	*Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/min
Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg / kg
Fisicoquímicas	Humedad	3% Máximo
Microbiológicas		
Microbiológicas	*Microorganismos U.F.C/g	10.000 máximo, DETERMINACION DE AEROBIOS MESOFILOS VIABLES POR IMPEDANCIA
Microbiológicas	*Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo, DETERMINACIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS POR IMPEDANCIA
Microbiológicas	*Coliformes totales NMP/g	<11, DETERMINACION DE COLIFORMES TOTALES Y FECALIS POR CONDUCTANCIA
Microbiológicas	*Coliformes fecales/g	<3, DETERMINACION DE COLIFORMES TOTALES Y FECALIS POR CONDUCTANCIA
Microbiológicas	*Salmonella/50 g	Negativo
Sensoriales		
Sensoriales	*Sabor	Chocolate, notas amargas y astringentes
Sensoriales	*Color	Café oscuro
Sensoriales	*Olor	Característico al chocolate
Sensoriales	*Textura	Pasta compacta
Inocuidad		
Inocuidad	FITOSANITARIOS	-
Inocuidad	Fragmentos de insectos	70 en 100g - DETERMINACIÓN DE PELOS DE ROEDOR Y FRAGMENTOS DE INSECTOS
Inocuidad	Pelos de roedor	3 en 100g - DETERMINACIÓN DE PELOS DE ROEDOR Y FRAGMENTOS DE INSECTOS
Inocuidad	MATERIAL EXTRAÑO	-
Inocuidad	Pelos	Ausencia - Visual
Inocuidad	Material metálico	Ausencia - Visual
Inocuidad	Palos	Ausencia - Visual
Inocuidad	Plásticos	Ausencia - Visual
Inocuidad	Vidrio	Ausencia - Visual
Inocuidad	Fibra	Ausencia - Visual
Inocuidad	Pitas	Ausencia - Visual
Inocuidad	Tierra	Ausencia - Visual
Alergenos		
Alergenos	Leche	Puede tener trazas
Alergenos	Harina de trigo	Negativo

Alergenos	Lecitina de soya	Puede tener trazas
Alergenos	Yema de huevo	Negativo
Alergenos	Maní y nueces de árbol	Negativo
Alergenos	Ajonjolí	Negativo

Información de Orden Nutricional

Información Nutricional	Cantidad por Porción	% VD*	Cantidad por Porción	% VD*
Tamaño de la Porción 1 pastilla (10 g)	Grasa Total 6 g	9%	Carb. Totales 3 g	1%
Porciones por Envase: 24	Grasa Saturada 3 g	15%	Fibra Dietética 2 g	8%
Calorías 70	Grasa Trans 0 g		Azúcares 0 g	
Calorías de Grasa 50	Colesterol 0 mg	0%	Proteína 1 g	
**Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	Sodio 0 mg	0%		
	Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
			Calcio 0%	
			Hierro 8%	

Información Nutricional	Cantidad por Porción	% VD*	Cantidad por Porción	% VD*
Tamaño de la Porción 1 pastilla (8 g)	Grasa Total 4 g	6%	Sodio 0 mg	0%
Porciones por Envase 32	Grasa Saturada 2,5 g	13%	Carb. Totales 2 g	1%
Calorías 50	Grasa Trans 0 g		Fibra Dietética 1 g	4%
Calorías de Grasa 35	Grasa poliinsaturada 0 g		Azúcares 0 g	
**Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	Grasa monoinsaturada 1,5 g		Proteínas 1 g	
	Colesterol 0 mg	0%		
	Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
			Calcio 0%	
			Hierro 6%	

Condiciones de Conservación
Requisitos específicos de etiquetado

Conservar en lugar fresco y seco alejado de la luz granos pastas y harinas.
Resolución 333 De 2011 - Rotulado Nutricional Colombia
Resolución 5109 De 2005 Reglamento Técnico Sobre Los Requisitos De Rotulado O Etiquetado Que Deben Cumplir Los Alimentos Envasados Y Materias Prima De Alimentos Para Consumo Humano
Resolución N° 1511 De 2011 - Reglamento Técnico Del Chocolate