DOCUMENTO CONTROLADO

FICHA TÉCNICA ALIMENTOS CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR DE CAÑA, CLAVOS Y CANELA - LUKER	CÓDIGO: **PBOG-DD-FT-497** EDICIÓN: 3	Casa Luker

IDENTIFICACION

Denominación: Chocolate de mesa con azúcar de caña clavos y canela
Marca: LUKER
Descripción del producto: Es un chocolate de mesa con azúcar de caña, sabor clavos y canela diseñado para elaborar bebida de chocolate.
Ingredientes: Azúcar de caña, masa de cacao, emulsionante (Lecitina de Soya E-322), sabor a canela idéntico al natural y sabor a clavo natural.
País: Colombia.
Modo de Producción: Es un chocolate obtenido a partir de la mezcla de azúcar de caña, masa de cacao y emulsionante, los cuales son sometidos a procesos de mezclado, atemperado, inyección, solidificación y empaque.

REQUERIMIENTOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

Vida útil: 1 año, a partir de la fecha de fabricación bajo las condiciones de almacenamiento recomendado.
Almacenar en lugares frescos y secos a una temperatura de hasta 25 °C y una humedad inferior al 70% retirado de la pared y del piso para evitar la transferencia de humedad.
Mantener alejado del calor, la luz y los olores fuertes.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS SENSORIALES		
CARACTERÍSTICA	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**
Sabor y olor	Característico a chocolate, libre de olores y sabores extraños	Análisis Sensorial
Color	Característico a Chocolate	Análisis Sensorial
Aspecto	Pasta sólida	Análisis Sensorial

CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS			
CARACTERÍSTICA	**UNIDAD**	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**
Humedad	%	1,0 máximo	AOAC 931.04 - Gravimetría en determinador halógeno de humedad
Grasa	%	15,5 – 18,5	AOAC 963.15 - Resonancia Magnética Nuclear (RMN)
Azúcar	%	69,0 ± 2,00	AOAC 963.15 - Resonancia Magnética Nuclear (RMN)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CARACTERÍSTICA	**UNIDAD**	**ESPECIFICACIÓN Máximo**	**MÉTODO**
Recuento de bacterias mesófilas aerobias	UFC/g	10.000	AOAC 966.23 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 2015.13 - Recuento en placa Petrifilm™
Recuento de hongos y levaduras	UFC/g	<100	ISO 21527-2 - Recuento en placa por profundidad / Soleris® Direct Yeast and Mold Test. AOAC® Método validado℠ por AOAC® - Certificado No. 051301 / AOAC 2014.05 – Recuento en placa Petrifilm™
Recuento de Enterobacterias	UFC/g	<10	ISO 21528-2 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 2003.01 - Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Coliformes totales	UFC/g	<10	ISO4832 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 998.08 Recuento en placa Petrifilm™
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO4832 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 998.08 Recuento en placa Petrifilm™
Recuento de Staphylococcus aureus (+)	UFC/g	<10	ISO 6888 - Recuento en placa por superficie
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	<10	ISO 7932 - Recuento en placa por superficie
A/P Salmonella sp	A/P	AUSENCIA	ANSR for Salmonella. Método validado℠ por AOAC® - Certificado No. 061203

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Presentación: 24 Und x 500 gr
Empaque: Bopp Transparente 25 + Bopp Metalizado 20 micras
Embalaje: Caja de cartón.
Rotulado: Contiene mínimo información referente a:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Registro sanitario.
- Lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Peso neto.
- Fabricante y dirección.
- País.
- Condiciones de conservación - **"Almacenar en lugar fresco y seco"**

DECLARACIONES DE INOCUIDAD

Información de alérgenos:

- Cereales con Gluten y sus derivados. (*)
- Cacahuates o Maní y sus derivados. (0)
- Crustáceos y sus derivados. (0)
- Pescado y sus derivados. (0)
- Huevos y sus derivados. (0)
- Frutos secos y derivados. (0)
- Leche y sus derivados. (Incluida la Lactosa) (*)
- Soya y sus derivados. (1)
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2 (0) Apio y sus derivados (0)
- Mostaza y sus derivados (0)
- Semillas de sésamo y sus derivados (0)
- Moluscos y sus derivados (0)

No contiene (0). Contiene (1) Puede contener trazas (*).

Declaración No OMG: Cumple con lo establecido en la resolución 4254 del 2011 de rotulado de OGM.
Pesticidas: Cumple con los límites establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

CARACTERISTICA		UNIDAD	ESPECIFICACION	MÉTODO
Metales pesados	Plomo	ppm	Máx. 2,0	AOAC 999.11
Micotoxinas	Aflatoxinas (Suma de G1, G2, B1, B2)	ppm	Máx. 20	AOAC 994.08 - LC-MSMS
Plaguicidas		--	Según Resolución 2906 de 2007	GC-MSMS / LC-MSMS

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Caliente leche o agua - leche y adicione una pastilla de chocolate por cada pocillo o taza que desee preparar. No es necesario dejar hervir. Bata muy bien con molinillo o licuadora hasta obtener un espumoso chocolate.

USOS

USO PREVISTO: Producto para uso en alimentos.
USO NO PREVISTO: Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.

SELLOS Y CERTIFICACIONES

Certificación Producto: N.A.
Sistemas de Gestión: ISO 9001, BASC.

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional en Base 100 g:

Energía	470,60 kcal	**Colesterol**	**0,0 mg**
Energía	1968,99 kJ	**Sodio**	**14,06 mg**
Proteína Total	**4,24 g**	Calcio	36,10 mg
Carbohidratos totales	**77,61 g**	Hierro	3,022 mg
Azucares	63,16 g	Vitamina A	0 UI (0 mcg)
Fibra Dietética	**10,07 g**	Vitamina C	0 mg
Grasa Total	**15,91 g**		
Grasa Saturada	9,52 g		
Ácidos Grasos Trans	0 g		

EDITÓ	REVISÓ	APROBÓ
Profesional de Investigación y Desarrollo	Jefe de Control Calidad Profesional Asuntos Regulatorios Jefe de Inocuidad.	Director Diseño & Desarrollo

Calle 13 Nº 68 -98. PBX: 447 37 00. Fax: 262 58 42. Bogotá, D.C. – Colombia.
www.casaluker.com - www.lukeringredients.com - lukercacao@casaluker.com.co