

 COMERCIALIZA S.A.S. NIT. 806239.963-7	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Código: FT-03
	FICHA TÉCNICA COCOA	Fecha de emisión: 2 JUNIO 2020
		Versión:01

DEFINICION	Mezcla lista para preparar bebida con sabor a cocoa.																																									
COMPOSICION	Azúcar, cocoa en polvo natural, cocoa alcalino, grasa láctea, aislado de soya, malto dextrina, emulsificante (carboximetilcelulosa), sal, lecitina de soya. *Contiene soya.																																									
PARÁMETROS VISUALES Y SENSORIALES A REVISAR	<table><tr><th>CARACTERÍSTICAS</th><th>MÉTODO DE MEDICIÓN</th><th colspan="4">ESPECIFICACIONES</th></tr><tr><td>Color</td><td>Visual</td><td colspan="4">Café</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Olfativo</td><td colspan="4">Cacao</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Gusto</td><td colspan="4">Cacao</td></tr><tr><td>Presentación</td><td>Visual</td><td colspan="4">Sobre por 25 g</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Tacto</td><td colspan="4">Polvo</td></tr></table>						CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIONES				Color	Visual	Café				Olor	Olfativo	Cacao				Sabor	Gusto	Cacao				Presentación	Visual	Sobre por 25 g				Textura	Tacto	Polvo			
CARACTERÍSTICAS	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIONES																																								
Color	Visual	Café																																								
Olor	Olfativo	Cacao																																								
Sabor	Gusto	Cacao																																								
Presentación	Visual	Sobre por 25 g																																								
Textura	Tacto	Polvo																																								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	<table><tr><td>Requisitos</td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td></tr><tr><td>Detección de salmonella/50g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table> *RESOLUCION 1511 de 2011. n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable C = número de muestras permitidas con resulta de entre m y M						Requisitos	n	m	M	c	Detección de salmonella/50g	5	0	0	0																										
Requisitos	n	m	M	c																																						
Detección de salmonella/50g	5	0	0	0																																						
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">Almacenamiento, transporte y exhibición a temperatura ambiente.Lugar limpio, fresco.Alejado de productos con olores o aromas fuertes o penetrantes.Almacenamiento en un lugar libre de fuentes de contaminación.																																									
EMPAQUE	PRODUCTO	PRESENTACION	EMPAQUE	EMBALAJE																																						
	COCOA	Sobre por 25 g	Laminado PET transparente Laminación Bopp metalizado, Pebd transparente.	Caja de cartón x 500 und																																						

	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Código: FT-03
	FICHA TÉCNICA COCOA	Fecha de emisión: 2 JUNIO 2020
		Versión: 01

CONSUMIDORES POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> Niños mayores de 4 años y adultos.
PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR	<ul style="list-style-type: none"> COMERCIALIZA S.A.S. Nit: 800.239.963-7 Planta: Calle 51 No. 70D-06 Telefax: 295 2125 – 263 5406 E-mail: comercializaltda@hotmail.com Bogotá – Colombia
VIDA UTIL	<ul style="list-style-type: none"> 24 meses. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.
REGISTRO SANITARIO	<ul style="list-style-type: none"> RSIAD16M09092

Elaborado por	Aprobado por
Andres Felipe Jaramillo Ingeniero de Alimentos	Gerente