	FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO	Código:	FT-PTS-02
		Versión:	3
		Página	1 de 3
		Fecha:	4/01/2023

Información del producto	
Nombre del producto:	Cocoa natural en polvo
Referencia:	PTE-102
Registro Sanitario No.:	NSA-0012438-2022
Descripción del producto:	Producto en polvo, obtenido por transformación mecánica de la torta de prensado del cacao, la cual a su vez es obtenida del cacao sin cascara ni germen o del cacao en pasta, por eliminación parcial de la grasa por medios mecánicos (prensado).
Composición del producto:	Cocoa natural en polvo

Características Sensoriales		
Parámetro	**Especificación**	**Método de análisis**
Apariencia:	Polvo fino, uniforme	Cada lote
Textura:	Polvo fino, uniforme	Cada lote
Color:	Marrón oscuro o claro	Cada lote
Sabor:	Intenso Característico.	Cada lote
Olor:	Característico sin presentar olores desagradables.	Cada lote

Características fisicoquímicas			
Parámetro	**Especificación**		**Periodicidad análisis**
	Min	**Max**	
% Humedad	-	5,00%	Semestral
Cenizas	-	10,00%	Semestral

Características microbiológicas	
Parámetro	**Especificación MAX**
Salmonella / g	Ausencia

Material de empaque

Presentación individual: Envase primario: Es empacado en lámina tricapa altamente resistente compuesta por lámina de polipropileno biorientado metalizado, polipropileno biorientado transparente y polietileno transparente. Empaque secundario: caja de cartón corrugado.

Loteado

La marcación de lotes de los productos finales se hará por medio de un código de 8 cifras que proporciona información sobre la fecha de elaboración del producto (día-mes-año) anteponiendo a todo lo anterior la palabra LOTE. Ejemplo: LOTE: 10032025

Información Nutricional para presentación de 250 g

Información Nutricional

Tamaño por porción aprox:		1 Vaso (200 ml)
Número de porciones por envase:		Aprox. 31
Calorías (Kcal)	Por 100 ml **10**	Por porción **20**
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0.2 g**	**0.4 g**
Grasa tras	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidrato total	2,4 g	4,8 g
Fibra dietaría	1,2 g	2,4 g
Azucares Totales	0 g	0 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	0,7 g	1,4 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0,15 µg ER	0,3 µg ER
Vitamina D	0,01 µg	0,02 µg
Hierro	0,3 mg	0,6 mg
Calcio	6,6 mg	13 mg
Zinc	0,17 mg	0,34 mg

Sellos de advertencia

Según el artículo 2.2 de la resolución 2492 de 2022, se exceptúan de la aplicación del etiquetado frontal de advertencia, los siguientes alimentos:
-Productos de un solo ingrediente.
-Alimentos mínimamente procesados.

Este es un producto sin adición de azúcar.

Cumple con las anteriores características.

Sellos: 0

Presentación comercial

El producto viene en presentaciones por 150g, 200g, 250g, 500g, 1000g, 25 Kg.

Alérgenos
Puede contener trazas de soya, gluten, maní, nuez, almendra y lactosa y proteína de leche.

Vida útil
• El producto tiene una vida útil de 2 años (porcionado por 100g, 125g, 200g, 250g, y 500g, 1000g) a partir de la fecha de elaboración, conservando el envase herméticamente sellado. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.

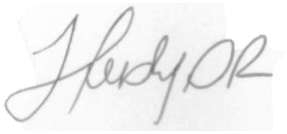
Almacenamiento
El producto debe mantenerse en un lugar libre de infestación, contaminación, fresco, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Transporte
El producto debe ser transportado en vehículos limpios, sobre estibas, no transportar con sustancias toxicas, fragancias, corrosivas, inflamables o cuyo uso sea diferente al consumo humano.

Normatividad de referencia
Resolución 1511 de 2011, 2674 de 2013, 5109 de 2005; y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen

Fabricante
Industrias Alimenticias CHOCODELI S.A.S, Autopista Medellín – Bogotá Km. 20. Vereda El Sango. Guarne – Antioquia.

Elaborado por:
Control Calidad



Heidy Cristina del Río