Compañía Nacional de Chocolates

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
6

Fecha de modificación
12/04/2019

Producto
Corona - Cocoa natural - Colombia

Sedes
Rionegro

Línea
Industrial - Reposteria doméstica

Marca
Seleccione

Material
1009581 - Cocoa CORONA 34bolx230g
1009582 - Cocoa CORONA 50bolx100g
1021772 - Cocoa Corona 40undsx175g

Composición
Ingredientes: Cacao en polvo baja en grasa.

Presentación Comercial
100g

175g

230g

CLIENTE - COPIA NO CONTROLADA

Definición del Producto
Cocoa baja en grasa.

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales
Para B2B es el cliente industrial y/o food service

Tipo y material de empaque
BOPPmate/PE

Fabricante y dirección
Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. km 2 vía Belén-Rionegro, Antioquia.

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
N/A

Características del producto

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
1. Fisicoquímicas	[1] Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 en ug/kg	< 10 / AOAC 991.31
1. Fisicoquímicas	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-
1. Fisicoquímicas	(1) Pesticidas	Cumplimiento Legal para cacao
1. Fisicoquímicas	[1] Plomo en mg/kg	0.5 máximo/ AOAC 999.10
1. Fisicoquímicas	*Retenido malla 200 [%]	5.0 máximo /OICCC E/1970
1. Fisicoquímicas	*Grasa (%)	14.0 – 16.0/AOCS AK 4.95
1. Fisicoquímicas	(1) Según plan de calidad	-
1. Fisicoquímicas	*pH (10%)	5.2 – 6.0 /AOAC 970.21 (a)
2. Microbiológicas	*E Coli NMP /ml	<3 / AOAC 966.24
2. Microbiológicas	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-

CLIENTE - COPIA NO CONTROLADA

2. Microbiológicas	* Salmonella sp/25 g	Negativo/AFNOR 3M 01/16-11/16
3. Sensoriales	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-
3. Sensoriales	*Textura	Polvo fino
3. Sensoriales	*Olor	Chocolate
3. Sensoriales	*Color	Café
3. Sensoriales	*Sabor	Chocolate
4. Inocuidad	material extraño	Ausencia/Visual
5. Alergenos	Lecitina de soya	Negativo
5. Alergenos	Gluten	Negativo
5. Alergenos	Leche y derivados	Negativo
5. Alergenos	Maní y nueces de árbol	Negativo

CLIENTE - COPIA NO CONTROLADA

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional

Información Nutricional

Tamaño por Porción: 1 cucharadita (4 g)
Porciones por Envase: Aprox. 44

Cantidad por Porción	Cocoa Superior Corona	Cocoa Superior Corona en leche descremada
Calorías	15	140
Calorías de Grasa	5	70
		% Valor Diario*
Grasa Total 0.5 g	1%	11%
Grasa Saturada 0 g	0%	21%
Grasa Polinsaturada 0 g		
Grasa Monoinsaturada 0 g		
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg	0%	9%
Sodio 0 mg	0%	4%
Carbohidratos Totales 2 g	1%	4%
Fibra Dietética 1 g	4%	4%
Azúcares 0 g		
Proteina 1 g		
Vitamina A	0%	5%
Vitamina C	0%	8%
Calcio	0%	25%
Hierro	4%	4%

**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.

CLIENTE COPIA NO CONTROLADA

Condiciones almacenamiento y transporte
Condiciones normales de almacenamiento: Temperatura de 20°C
Humedad Relativa: 55%
En lugar fresco y seco alejado de olores fuertes.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso
Producto destinado como consumo directo para humanos. No apta para personas alérgicas y/o intolerantes y/o con condiciones de salud relacionados con los ingredientes declarados en el empaque.

Usos previstos
Como materia prima para la elaboración de productos alimenticios de consumo directo

Observaciones
La información contenida en esta ficha parte de la materia prima utilizada. Para verificar el cumplimiento legal se consulta la Matriz de Requisitos legales de la Compañía.

Métodos de distribución

Para la distribución, el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos y completamente secos. Medio de transporte al cliente: Camión

CLIENTE - COPIA NO CONTROLADA