DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO	CACAO EN POLVO NATURAL
FABRICANTE	Gironés S.A Carrera 9 No. 28E – 93 Barrio la Cumbre - Floridablanca Santander.
DESCRIPCION	Producto de la molienda de la torta de cacao.
COMPOSICION CUALITATIVA	Cacao en polvo natural.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Especificaciones	**Límite mínimo**	**Límite máximo**
Humedad (g/100g)		5.0
Grasa total (%)	10	12
Azucares (%)	0	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSITICAS MICROBIOLÓGICAS		
Especificaciones	**Límite mínimo**	**Límite máximo**
Recuento de Aerobios Mesofilos UFC/g		5000
Coliformes Totales (UFC/g)	< 10 ufc/g	
Detección de Salmonella/25g	Negativo	
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g		50

REQUISITOS DE INOCUIDAD

ESPECFICACIONES	
Plomo	1 ppm Máx.
Aflatoxinas Totales	< 10 ppb

De acuerdo a frecuencia establecida.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

CARACTERÍSITICAS SENSORIALES	
Especificaciones	**Descripción**
Sabor	Sabor característico a chocolate
Olor	Característico
Color	Marrón oscuro

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño por porción:1 taza (200 ml) Número de porciones por envase 50		
Calorías (Kcal)	Por 100 ml **8.0**	Por Porción **16**
Grasa total	0.3 g	0.5 g
Grasa saturada	**0.2 g**	**0.3 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	1.0 g	2.0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	0.5 g	0.9 g
Sodio	**3.8 mg**	**7.7 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.36 mg	0.73 mg
Calcio	5.9 mg	12 mg
Zinc	0 mg	0 mg

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS			
ALERGENO	**En el producto (SI/NO)**	**En la línea (SI/NO)**	**En la planta (SI/NO)**
Cereales con Gluten y sus derivados.	NO	NO	NO
Cacahuates o maní y sus derivados	NO	NO	NO
Crustáceos y sus derivados	NO	NO	NO
Pescado y sus derivados	NO	NO	NO
Frutos secos y sus derivados	NO	NO	SI
Huevos y sus derivados	NO	NO	NO
Leche y sus derivados	NO	NO	SI
Soya y sus derivados	NO	NO	SI
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO_2	NO	NO	NO
Apio y sus derivados	NO	NO	NO
Mostaza y sus derivados	NO	NO	NO
Semillas de sésamo y sus derivados	NO	NO	NO
Moluscos y sus derivados	NO	NO	NO
Altramuces y sus derivados	NO	NO	NO

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 meses almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas; sobre pallets, en ambiente fresco y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa. - Separarse de detergentes, perfumes, especias, esencias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del producto. - Protegerse de la luz solar directa. - No almacenar cerca de granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada. - Consumirse preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.
PRESENTACIONES COMERCIALES, MATERIAL DE EMPAQUE	Producto empacado * 200 g en Bolsa flex up, Pet//Pebd 100 micras, embaladas en cajas de cartón * 30 unidades. Bolsa de polietileno de baja densidad*10K embaladas en cajas de cartón. Producto empacado * 1 K en Bolsa flex up, Pet//Pebd doy pack y embalado * 4 unidades en cajas de Cartón. Caja * 10 Kg empacada en bolsa de polietileno de alta densidad embalada en cajas de cartón. El empaque es de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. Además, cumple con los estándares de calidad durante la manipulación, transporte y consumo.
	Codificación del lote **DIA PRODUCCIÓN** | **MES PRODUCCIÓN** | **AÑO PRODUCCIÓN** 01 | 07 | 24 El primer número del lote indica el día de la producción (01), el segundo digito indica (07) hace referencia al mes de producción y el tercer digito indica el año de producción (24). **Para la fecha de vencimiento** **DIA VENCIMIENTO** | **MES VENCIMIENTO** | **AÑO VENCIMIENTO** 01 | JUL | 2025 El primer número indica (01) el día de vencimiento, las tres letras siguientes corresponden al mes de vencimiento (JUL) y el tercero el año de vencimiento (2025).

USO PREVISTO (Consumidores potenciales)	Para fines industriales, destinado al consumo humano. **Cacao Natural:** Para coberturas, productos de panadería, glaseados, cremas de relleno y artículos de chocolate
USO NO PREVISTO	No apto para la elaboración de productos de cosmitequería, ni para uso de tratamientos curativos. Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto en condiciones no adecuadas que puedan alterar sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.
INSTRUCCIONES DE USO	1. A un vaso de agua fría o caliente, agregue una cucharadita de cacao en polvo sin azúcar. 2. Bátalo durante 20 – 30 segundos con molinillo o licuadora. Si lo prefieres prepáralo con leche o agua caliente. 3. Sirva y deleite un delicioso chocolate.
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN	Para distribuir los alimentos los vehículos de transporte deben cumplir con las condiciones higiénicas adecuadas: - Mantener el producto a temperatura ambiente. - Mantener el producto sobre estibas evitando el contacto directo con el piso. - No transportar el alimento con detergentes, perfumes, especias, esencias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del mismo. - El vehículo debe contar con carpa o poseer furgón, para evitar la entrada de agua y la luz directa del sol. - No transportar con granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolución 1511 de 2011, NTC 793, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2492 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Res. 810 de 2021.
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0017994-2024
PROFESIONAL RESPONSABLE	Tatiana Sofía León Vanegas. Microbiologa. Esp. Protección de alimentos.
FIRMA	