Compañía Nacional de Chocolates

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
3

Fecha de modificación
13/11/2021

Producto
Cocoa Natural 14-16% - Colombia

Sedes
Rionegro

Marca
Cordillera

Material
1032719 - Cocoa natural 14-16% 6bolx1.5k
1049870 - Cocoa CORDILLERA natural 14-16%6blx1kg

Composición
100% Cocoa en polvo.

Otros Idiomas
N/A

Número de registro sanitario
RSIAA15M05390

Presentación Comercial
1.5 Kg

1 Kg

Descripción del Producto
Cocoa Natural / Cacao en polvo

Código de barras
undefined
undefined

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales
Cliente industrial y/o food service

Tipo y material de empaque

COPIA NO CONTROLADA

PE interno
Papel kraft externo

Fabricante y dirección
Compañía Nacional de Chocolates S.A.S., Km 2 Vía Belén Rionegro- Antioquia.

Vida útil
24 meses

Forma de preparación
-

Características del producto

COPIA NO CONTROLADA

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
1. Fisicoquímicas	[1]Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 en µg/kg	< 10 / AOAC 991.31
1. Fisicoquímicas	*Grasa [%]	14 – 16 / AOCS AK 4.95
1. Fisicoquímicas	Humedad [%]	5.0 Máximo /AOAC 931.04
1. Fisicoquímicas	*Retenido en malla 200 [%] Base seca y desgrasada	5.0 máximo / OICCCE/1970
1. Fisicoquímicas	[1] Pesticidas	Cumplimiento Legal para cacao
1. Fisicoquímicas	*pH [10%]	5.2 – 6.0 / AOAC 970.21 [a]
1. Fisicoquímicas	[1] Plomo en mg/kg	< 0,5 / AOAC 999.10
1. Fisicoquímicas	[1] Según Plan de Calidad	--
1. Fisicoquímicas	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-
2. Microbiológicas	*E.Coli NMP/ml	<3 / AOAC 966.24

2. Microbiológicas	*Salmonella sp/25 g	Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16
2. Microbiológicas	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-
3. Sensoriales	*Sabor	Chocolate
3. Sensoriales	*Color	Café
3. Sensoriales	*Olor	Con notas leves a chocolate
3. Sensoriales	*Textura	Polvo fino
3. Sensoriales	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-
4. Inocuidad	Material extraño	Ausencia - Visual
5. Alergenos	Leche	Puede tener trazas
5. Alergenos	Gluten	Puede tener trazas
5. Alergenos	Soya	Puede tener trazas
5. Alergenos	Huevo	Negativo
5. Alergenos	Mani	Negativo
5. Alergenos	Nueces de árbol	Negativo

COPIA NO CONTROLADA

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional

Datos de Nutrición

Tamaño por Ración (100g)
Raciones por Envase

Cantidad por Ración

Calorías 430	Calorías de Grasa 120
	% Valor Diario*
Grasa Total 14g	**22%**
Grasa Saturada 8g	**40%**
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 40mg	**2%**
Carbohidrato Total 51g	**17%**
Fibra Dietética 40g	**160%**
Azúcares 3g	
Proteínas 25g	

Vitamina A 0%	• Vitamina C 4%
Calcio 15%	• Hierro 60%

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías.Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

	Calorías:	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Dietética		25g	30g

COPIA NO CONTROLADA

Condiciones almacenamiento y transporte

Almacenar en un lugar fresco y seco. temperatura ambiente 20°C y humedad relativa ambiental 50%

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

Si el consumidor final tiene alguna condición de salud relacionada con los ingredientes declarados en esta ficha, abstenerse de consumir.

Usos previstos

Aplicaciones para la manufactura de alimentos

Observaciones

Las condiciones de uso están más allá de nuestro control, sugerimos se evalúe las recomendaciones dadas en este manual, en su propio laboratorio, antes de uso industrial

Métodos de distribución

Para la distribución, el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos, secos y refrigerados.

Requisitos específicos de etiquetado

Normatividad Colombia:
Resolución 5109 del 2005 Rotulado General
Resolución 333 del 2011 Rotulado nutricional
Resolución 1511 del 2011 Chocolates
Resolución 2508 del 2012 Grasas trans y saturadas.
Resolución 4506 de 2013: niveles máximos de contaminantes en alimentos para consumo humano.
Puede contener trazas de leche, gluten y soya

COPIA NO CONTROLADA