

FICHA TÉCNICA

Manteca de Cacao

1. PRODUCTO:

Manteca de Cacao Natural.

2. DESCRIPCION:

La manteca de cacao natural convencional es de color amarillo pálido, proveniente de cacao de primera calidad cuyo grano es fermentado y el cual a través de un riguroso proceso desarrollado en más de 65 años de experiencia nos permite lograr y preservar el más puro sabor. Está compuesta por una mezcla de ácidos grasos principalmente palmítico, esteárico y oleico, con una pequeña cantidad de ácido linoleico.

A temperatura ambiente presenta la forma de placas o fragmentos duros, de superficie untuosa, quebradizos.

En estado fundido, es un líquido oleoso color ámbar.

3. REGISTRO SANITARIO:

MPA-CR-16-00064

4. COMPOSICION:

Manteca de Cacao Natural

5. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS:

Humedad	0.50 % máx
Ácidos Grasos Libres	1.75% máx m/m
Punto de Fusión	30-34°C

6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

*Salmonella spp in 25 g ausente

*Conforme a RTCA 67.04.50:17 Alimentos, criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos. 5.1 Subgrupo de alimentos: Productos de cacao y chocolates y derivados (imitación y sucedáneos)

7. TIEMPO DE VIDA ÚTIL:

24 meses a partir de su fabricación.



8. ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES:

Datos Nutricionales por 1 porción de 100 g Nutrition Facts for 1 portion of 100g

Tamaño de la porción /Svz Size	100 g	
Porciones por Bolsa /Serving per container	250	
		%Valor Diario* % Daily Value*
Energía total/Total energy	3753 KJ (4189 kJ = 1Kcal)	
Calorías/Calories	896 Kcal	45%
Grasa total/ Total Fat	99 g	152%
Grasa Saturada/Saturated Fat	40 g	200%
Grasa ácido trans/ Trans Fat	0 g	
Sodio/Sodium	11 mg	0%
Carbohidrato Total/ Total carb.	0 g	0%
Proteínas/Protein	0 g	0%
Vitamina A / Vitamin A		0%
Vitamina C / Vitamin C		0%
Calcio / Calcium		0%
Hierro / Iron		0%

*El porcentaje del valor nutricional diario (%VD) te dice qué tanto contribuye un nutriente en una porción de alimento a la dieta diaria. Se usan 8.374 kJ (2,000 calorías) al día como base para hacer recomendaciones generales de nutrición.
*The % daily value (%DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 8.374 kJ (2000 calories) a day is used for general nutrition advice.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Se debe de almacenar a una temperatura de 13-21°C.

No debe ser expuesto al sol directamente.

La humedad relativa debe ser de un 50% o menos.

Colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada.

Mantener alejado de otros productos con olores penetrantes.

9.1. CONDICIONES DE TRANSPORTE:

Se transporta en vehículos con cajón cerrado y condiciones higiénicas.

Vehículos libre de plagas.

Vehículos transportan el producto a temperatura ambiente.

10. METODO DE EMPAQUE, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN

Empaque Primario

Bolsas de Polietileno de Grado alimentario.

Bolsa Bilaminadas.



Instrucciones en la Etiqueta para su Manipulación, Preparación.

Apropiado para la producción de chocolates, helados, fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos.

12. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES

Nuestros productos cumplen con la legislación y reglamentos:

RTCA 01.01.11.06 Cantidad de Producto pre empacado.

RTCA 67.01.02.:10 Etiquetado General de los alimentos previamente envasados.

RTCA 67.04.54:10 Alimentos y bebidas procesadas.

CODEX STAN 87-1981 Norma Codex para Chocolate.

CODEX STAN 86-1981 Norma para la Manteca de Cacao.

13. USO PREVISTO Y POSIBLES MANIPULACIONES INAPROVIADAS NO INTENCIONADAS

Uso Previsto:

Apropiado para la producción de chocolates, helados, fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos.

Uso no Previsto:

En este producto no se ha identificado un uso no previsto razonable.

14. GRUPO DE CONSUMIDORES Y CONSUMIDORES VULNERABLES A LOS QUE VA DIRIGIDO EL PRODUCTO

Consumidores:

Público en general, industria alimentaria.

Consumidores Vulnerables:

No se han detectado.

15. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Este producto no posee alérgenos en su composición.

Podría contener trazas de leche, gluten, soya, maní y nueces de árbol.

16. CONTROL DE VERSIONES

Versión Fecha Origen del cambio