

	CÓDIGO: E.ASC.07-A	VERSIÓN: 02	PAGINA: 1 de 1	FECHA: 25/04/2022
	PROCESO: SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA			
	ESPECIFICACION DE PRODUCTO TERMINADO CHOCOLATE COBERTURA 55%			
	COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Masa de cacao, Manteca de Cacao, Azúcar, Lecitina de Girasol (según pedido cliente o destino).			

INGREDIENTES	PARAMETROS	OBSERVACIONES
MASA DE CACAO	Min 40% - Max 50%	Floral-frutal o nuez según pedido
MANTECA DE CACAO	Min 10% - Max 22%	Manteca de cacao añadida
AZUCAR	40%	Cantidad fija
LECITINA DE GIRASOL	Min 0% - Max 0,03%	según solicita cliente o destino

PROPIEDADES	PARAMETROS	VALOR	METODO DE ENSAYO
FISICO-QUIMICAS	Grasa	40%	INEN 535
	Humedad	máximo 3%	NTE INEN 1676
	Fibra cruda	máximo 2%	INEN 534
	pH	5.0 - 6.2	INEN 623
	Mercurio	máximo 0,5 ppm	Unión Europea - Referencia
	Cadmio	máximo 0,6 ppm	Unión Europea - Referencia
	Plomo	máximo 1 ppm	Unión Europea - Referencia
	Aflatoxinas	máximo 20 µg/kg	Referencia
ORGANOLEPTICAS	Apariencia	Uniforme, sin grumos o contaminación visible	N/A
	Olor	Floral, Frutal o Anuezado	N/A
	Sabor	Característico	N/A
	Color	Uniforme	N/A
MICROBIOLOGICAS	Mohos y Levaduras	≤100 ufc/gr	INEN 1 529
	Coliformes	≤10 ufc/gr	INEN 1 529
	E. Coli	≤1 ufc/gr	INEN 1 529
	Salmonella spp	Ausencia en 25 gr	INEN 1 529
	Aerobios Totales	≤25000 ufc/gr	INEN 1 529
PRESENTACIÓN	Funda doypack aluminizada de 250 gr, Funda Aluminizada de 1 Kg, 3 Kg, 5 Kg, Funda HD-Polietileno 10 kg hasta 25kg		
USO PREVISTO	Se utiliza como materia prima para elaborar productos derivados de Cacao como Chocolate, Cobertura o Polvo de cacao para dilución. Se puede comercializar para ser usado en repostería, elaboración de helados o cocina en general.		
MAL USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO	Consumir mucho tiempo después de abierto el empaque, pues es un producto higroscópico y al ganar humedad se puede desarrollar Salmonella. Consumo no recomendado para menores de 5 años; adolescentes hasta 12 años bajo supervisión de un adulto.		
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN ANTES DE USO/ETIQUETADO	Tostado, Descascarillado, Triturado, Molienda, Refinado, Homogenización, Almacenamiento, Atemperado, Moldeo, Empaquetado, Paletizado y Distribución.		
MÉTODO DE EMPAQUE Y ENTREGA	Se empaqa en carton corrugado de diferentes peso, con fundas blancas de grado alimenticio de Polietileno-HD interna, también en fundas de Polietileno Aluminizadas. Debe ser almacenado y distribuidos en un ambiente fresco y seco.	VIDA UTIL	18 Meses
TRANSPORTE/ DISTRIBUCIÓN	No se necesita cadena de frío (menos de 4 °C). Se recomienda mantener la temperatura entre 10°C - 28°C con una humedad relativa al 70% en ambiente exterior fresco, seco y libre de plagas.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGAS	No se necesita cadena de frío (menos de 4 °C). Se recomienda mantener la temperatura entre 10°C - 28°C con una humedad relativa al 70% en ambiente exterior fresco, seco y libre de plagas.		
Método de Producción:	Se reciben los granos de cacao en pepa o en baba, el cacao en baba es fermentado. Una vez que los granos están pre-secos, son secados en tendales o en una secadora a gas, luego son limpiados, llevados a la planta de producción y tostados. Una vez salen de la tostadora, son descascarillados, semitriturados, molidos y pasados por un proceso de homogenización de la masa de chocolate por medio de un molino de bolas, finalmente se empaacan y almacenan en ambiente controlado.		
Certificaciones	Todos los productos son libre de alérgenos, siguen normativas BPM y HACCP internacional, y son KOSHER PARVE. Bajo solicitud del cliente los productos también ofrecen certificaciones EC-UE-NOP y KOSHER PASSOVER		
Criterio Organico	Bajo solicitud del cliente el producto puede elaborarse cumpliendo procesos organicos bajo normativas EC-UE-NOP y JAS		
Criterios de aceptación y rechazo de inocuidad:	Liberación de Lote en base al plan de inocuidad de la empresa, por análisis organolépticos y revisión de registros de Seguridad Alimentaria y Trazabilidad		
Requerimientos legales y regulatorios:	NTE INEN 621 CODEX STAN 86-1981, REV. 1-2001		

*NOTA: PARA PRODUCTOS ORGÁNICOS SE DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVA ORGÁNICA DE DESTINO DEL PRODUCTO

Elaborado por:	Fecha:	Firma
	25/04/2022	

El contenido de esta especificación es propiedad de [REDACTED] y no podrá ser reproducida ni cambiada, excepto con la autorización de los departamentos de Aseguramiento de Calidad y/o la Gerencia General

	CODE: E.ASC.07-A	VERSIÓN: 02	PAGE: 1 to 1	DATE: 25/04/2022
	PROCESS: FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM			
	SPECIFICATION OF FINISHED PRODUCT CHOCOLATE COVERAGE 55%			
COMPOSITION OF THE PRODUCT: Cocoa mass, Cocoa Butter, Sugar, Sunflower Lecithin (according to customer order or destination).				
PROPERTIES	PARAMETERS		REMARKS	
COCOA MASS	Min 40% - Max 50%		Floral-fruity or walnut as ordered	
COCOA BUTTER	Min 10% - Max 22%		Cocoa butter added	
SUGAR	40%		Fixed amount	
SUNFLOWER LECITHIN	Min 0% - Max 0,03%		as requested by client or destination	
PROPERTIES	PROPERTIES	VALUE	TEST METHOD	
PHYSICO-CHEMICAL	Grease	40%	INEN 535	
	Humidity	maximum 3%	NTE INEN 1676	
	Crude fiber	maximum 2%	INEN 534	
	pH	5.0 - 6.2	INEN 623	
	Mercury	maximum 0.5 ppm	European Union - Reference	
	Cadmium	maximum 0.6 ppm	European Union - Reference	
	Lead	maximum 1 ppm	European Union - Reference	
	Aflatoxins	maximum 20 µ g/kg	Reference	
ORGANOLEPTICAS	Appearance	Uniform, no lumps or visible contamination	N/A	
	Smell	Floral, Frutal o Nutty	N/A	
	Taste	Characteristic	N/A	
	Color	Uniform	N/A	
MICROBIOLOGICAS	Molds and Yeasts	≤100 ufc/gr	INEN 1 529	
	Coliforms	≤10 ufc/gr	INEN 1 529	
	E. Coli	≤1 ufc/gr	INEN 1 529	
	Salmonella spp	Absence in 25 gr	INEN 1 529	
	Total Aerobes	≤25000 ufc/gr	INEN 1 529	
PRESENTATION	Aluminized doypack cover of 250 gr, Aluminized cover of 1 Kg, 3 Kg, 5 Kg, HD-Polyethylene cover 10 kg up to 25kg			
INTENDED USE	It is used as a raw material to make cocoa products such as Chocolate, Coating or Cocoa Powder for dilution. It can be marketed to be used in pastries, ice cream making or cooking in general.			
MISUSE NOT FORESEEN BUT REASONABLY EXPECTED	Consume a long time after opening the packaging, as it is a hygroscopic product and by gaining moisture Salmonella can develop. Consumption not recommended for children under 5 years; adolescents up to 12 years old under adult supervision.			
PREPARATION AND/OR HANDLING BEFORE USE/LABELLING	Roasting, Shelling, Crushing, Grinding, Refining, Homogenization, Storage, Tempering, Molding, Packaging, Palletizing and Distribution.			
PACKAGING AND DELIVERY METHOD	It is packed in corrugated cardboard of different weights, with white food grade covers of internal Polyethylene-HD, also in Aluminized Polyethylene covers. It should be stored and distributed in a cool, dry environment.		USEFUL LIFE	18 Months
TRANSPORT/DISTRIBUTION	No cold chain is needed (less than 4 °C). It is recommended to keep the temperature between 10°C - 28°C with a relative humidity of 70% in a cool, dry and pest-free outdoor environment.			
STORAGE CONDITIONS IN WAREHOUSES	No cold chain is needed (less than 4 °C). It is recommended to keep the temperature between 10°C - 28°C with a relative humidity of 70% in a cool, dry and pest-free outdoor environment.			
Production Method:	The cocoa beans are received in pepa or in baba, the cocoa in baba is fermented. Once the beans are pre-dried, they are dried in tendales or in a gas dryer, then cleaned, taken to the production plant and roasted. Once they leave the toaster, they are shelled, semi-crushed, ground and passed through a process of homogenization of the chocolate mass by means of a ball mill, finally they are packed and stored in a controlled environment.			
Certifications	All products are allergen-free, follow international GMP and HACCP regulations, and are KOSHER PARVE. Upon customer request the products also offer EC-UE-NOP and KOSHER PASSOVER certificates			
Organic Criterion	At the customer's request, the product can be made in compliance with organic processes under EC-UE-NOP and JAS regulations			
Criteria for acceptance and rejection of inochity:	Batch release based on the company's safety plan, by organoleptic analysis and review of Food Safety and Traceability records			
Legal and regulatory requirements:	NTE INEN 621 CODEX STAN 86-1981,REV, 1-2001			
*NOTE: FOR ORGANIC PRODUCTS YOU MUST COMPLY WITH THE ORGANIC REGULATIONS OF DESTINATION OF THE PRODUCT				
Prepared by:		Date:	Company	
Tecng. Food:		25/04/2022		
The content of this specification is the property of [REDACTED] S.A. and may not be reproduced or changed, except with the authorization of the Quality Assurance departments and / or the General Management				