

 INDUSTRIA PROCESADORA DE ALIMENTOS IPROCAL C.A RIF: J-40950312-7	FICHA TÉCNICA	Código:	PRC-001
	LICOR DE CACAO	Registro Sanitario: A-82-824	

Este producto fabricado por PROCESADORA DE CACAO RIO CARIBE C.A es monitoreado durante el proceso de fabricación garantizando que no contiene productos tóxicos y/o sustancias peligrosas. Estos productos están elaborados siguiendo lo establecidos en los manuales de BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF) y en las condiciones Sanitarias adecuadas con una Supervisión constante en el Control de Calidad y bajo la implementación y certificación del sistema HACCP.

DESCRIPCION DETALLADA DEL PRODUCTO

El Licor de Cacao, también conocida como "pasta de Cacao" es el producto que se obtiene por la desintegración mecánica de granos de cacao limpio y pelados, sin extraerle sus componentes ni añadirle ningún tipo de elemento. El cacao en grano (100% CACAO VENEZOLANO FINO DE AROMA) seleccionado para obtener Licor de Cacao, es tostado, descascarillado, molido y refinado.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

PARAMETROS SENSORIALES	ESPECIFICACION	DATA NUTRICIONAL	
Aspectos	Grasoso (Estado Solido)	Calorías	630. (477 de Grasa)
Color	Marrón Oscuro	Grasa Total	53 gramos
Olor	Ligeramente a Chocolate	Calcio	5 gramos
Sabor	Frutal,	Carbohidratos	27 gramos
	Nuez	Fibra	18 gramos
	Astringente	Proteína	11 gramos

REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

CARACTERISTICAS	RESULTADOS	CARACTERISTICAS	RESULTADOS
PH	5,58	Aerobios Mesofilos (UCF/g)	34 00
Humedad (% p/p)	1,34	Mohos (UCF/g)	10 0
Ceniza(%p/p)	3,46	Coliformes Totales (NMP/g)	50
Fibra Cruda (% p/p)	6,92	Esporas Termófilas	15
Grasa (% p/p)	55,58	Salmonella	Ausencia
Finura	4%		

METALES PESADOS

CARACTERISTICAS	RESULTADOS	CARACTERISTICAS	RESULTADOS
Hierro	menor 0,010 mg/kg	Plomo	menor 0,010 mg/kg
Cobre	menor 0,010 mg/kg	Arsénico	menor 0,002 mg/Kg

PRESENTACION Y TIPO DE EMPAQUES

CONDICION	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Empaque Primario	Bolsas	Polietileno d baja densidad	25 Kg
Empaque Secundario	Cajas	Cartón	25 Kg
Empaque Primario	Cuñetes	Plástico	20 Kg

CARACTERISTICAS LOGISTICAS

VIDA UTIL	TEMPERATURA °C	HUMEDAD	TIPO DE PALET
AÑO Y MEDIO	10-18°C	<60 %	AMERICANO

El Licor de cacao no ha sido irradiado o tratado con gas. No contiene productos con GMOs o productos Alérgicos. No contiene gluten.