

MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA
	Manteca de Cacao
	Especificaciones internas.

a) Características	Producto natural.
Organolépticas	<p>Apariencia : Solido untuoso</p> <p>Color : Amarillo</p> <p>Sabor : Característico, libre de sabores extraños</p> <p>Aroma : Característico, exento de olores extraños</p>

Físico – Químicas	Parámetro	Unidad	Mínimo	Máximo
	Humedad	%	-	0.5
	Acidez	%	-	2.0
	De acuerdo a Reglamento Sanitario de los Alimentos			

Microbiológicas (Biológicas)	Parámetro	Unidad	Mínimo	Máximo
	Rcto. Aerobios Mesóf.	UFC/g	10 ⁴	10 ⁵
	Enterobacterias	UFC/g	10	10 ²
	S. aureus	UFC/g	10	10 ²
De acuerdo a Reglamento Sanitario de los Alimentos, artículo 173 grupos N°3				

b) Ingredientes	Manteca de cacao con un índice de acidez expresado en ácido oleico $\leq 1\%$
c) País de origen	Ecuador
d) Descripción y/o método de producción	Producto proveniente del prensado del licor de cacao, de color amarillo, la manteca al salir del prensado se encuentra líquida, luego es cristalizada y solidificada. En estado fundido, es un líquido oleoso, absolutamente limpio. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao (teobroma cacao, familia Malvaceae Linnaeus)
e) Embalaje	Sacos de polipropileno 25kg
f) Distribución	Trasporte terrestre, cerrado.
g) Condiciones de almacenamiento	El producto se debe almacenar en un ambiente seco y fresco.
h) Vida Útil	24 meses
i) La preparación y/o el tratamiento previo a su uso o procesamiento	Uso directo como materia prima
j) Declaración GMO	Sin Información.

k) Declaración de Alérgenos	Este producto contiene los siguientes alérgenos según Reglamento Sanitario de los Alimentos artículo 107 letra H, Resolución N° 427 exenta. Publicado en el Diario Oficial de 03/07/2010		
	Componente Alérgico	Como ingrediente	Posible contaminación cruzada
	Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	+
	Crustáceos y productos derivados	-	-
	Huevos y productos derivados	-	-
	Pescado y productos derivados	-	-
	Maní, soya y sus productos	-	+
	Leche y productos derivados	-	-
	Nueces y productos derivados	-	+
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/Kg, 10 mg/L o 10 ppm expresado como SO ₂	-	+
Sésamo y sus derivados	-	+	
l) Los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad de los alimentos o las especificaciones de los ingredientes apropiados para sus usos previstos.	La Manteca de cacao debe cumplir según lo indicado en la ficha técnica y el procedimiento de Recepción, Almacenamiento, Distribución de Materia Prima y Despacho de Producto Terminado.		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100 g
Energía (Kcal)	899
Proteínas (g)	0.01
Grasa Total (g)	99.89
Grasa saturada (g)	63.07
Grasa monoinsaturada (g)	0

Grasa poliinsaturada (g)	0
Hidratos de Carbono Disponible (g)	0
Sodio (mg)	1

*USDA