


INFORMACION GENERAL	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CACAO ORGANICO
PROVEEDOR	OROCACAO
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	<p>Un grano de cacao es la semilla fermentada y secada del <i>Theobroma cacao</i>, del cual se extraen los sólidos de cacao y la manteca de cacao.</p> 
INGREDIENTES	NINGUNA
PESO NETO	2 kg
PESO NETO DEL GRANO	110 -120g
FORMA DE PRESENTACION	En bolsas de polipropileno trenzado de 65 kg.
CONDICIONES DE ENVASE	El envase debe ser limpio, libre de cualquier agente contaminante
ETIQUETADO	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Año de cosecha 2.- Semana de acopio 3.- Nombre de bolsa 4.- Nombre del productor 5.- Peso neto
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	<p>El producto deberá transportarse y almacenarse en condiciones tales que impidan la contaminación física y de micro organismos.</p> <p>El producto deberá estar sobre palets (tarimas) y nunca así sobre el piso a una distancia de la pared de por lo menos 30 cm, en condiciones ambientales $T \leq 20^{\circ}\text{C}$.</p>
USO INTENCIONADO	Como materia prima para la elaboración de chocolate y derivados
VIDA UTIL DEL PRODUCTO	36 meses en condiciones óptimas de almacenamiento
ALERGENOS	Ninguna
INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
COLOR	Marrón claro, marrón rojizo.
OLOR	Propio del cacao ligeramente amargo, con cierto contenido de acidez.
SABOR	Propio del cacao con cierta liberación de acidez.

**FORMULARIO****ESPECIFICACIONES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS
Y MATERIALES EN CONTACTO CON EL ALIMENTO**Código: FO-ET-32
Revisión: 04
Vigencia: 12-09-23
Página: 2 de 2

APARIENCIA	Piezas de aproximadamente 1.5 a 2.75 cm	
ESTADO DE CONSERVACION	Bueno, sin señales de infestaciones y libre de agentes extraños.	
CONTENIDO NUTRICIONAL DEL PRODUCTO		
REQUISITO NUTRICIONAL	UNIDAD	ESPECIFICACION
Valor energético	Kcal/100g	574
Proteínas	g/100g	15,50
Carbohidratos	g/100g	31,0
Calcio	mg/100g	105,04
Fosforo	mg/100g	469,10
Hierro	mg/100g	5,52
Vitamina A	µg/100g	20,51
ESPECIFICACION DE LA MATERIA PRIMA		
REQUISITO	UNIDAD	ESPECIFICACION
Materia grasa	g/100g	46,14
Humedad	g/100g	4,01
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICOS		
CACAO EN GRANO – CLASIFICACION Y REQUISITOS 326002		
REQUISITOS MICROBIOLÓGICO	UNIDAD	REFERENCIA
aerobios mesófilos	UFC/g	NB 32003
mohos y levaduras	UFC/g	NB 32006
E. Coli	AUSENCIA	NB 32005
Salmonella	AUSENCIA	NB-ISO 6579
Coliformes totales	UFC/g	NB 32005