

FICHA TÉCNICA BÁSICA DEL PRODUCTO



artekao

ANTECEDENTES GENERALES

Nombre del Proveedor:	CORPORACION ARTEKAO, C.A.
Dirección:	Av. Principal de la Urbina, centro empresarial INECOM piso PB, Caracas Edo. Miranda.
Teléfono:	+58 424 2740240
E-mail:	artekao@artekao.com.ve
Web:	www.artekao.com.ve

1.) DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Nombre: **CACAO EN POLVO**

Resolución Sanitaria: N°: A-89-218

Código de barra: N°:7592992000234

C.P.E.: N°:1008124038

2.) LISTADO DE INGREDIENTES: Licor de Cacao

PRODUCTO 100% LIBRE DE GLUTEN

3.) ESPECIFICACIONES

a.-Característica Organolépticas

- Color: Marrón oscuro
- Olor y Sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños
- Textura: Polvo Fino

b.- Característica Físico/Químicas

ANALISIS	RESULTADO	METODO DE ANALISIS
pH	5,5-6,5 (Min-Max)	COVENIN 1 315-79
Humedad	6% (Max)	COVENIN 374
Grasa	9,43 (%)	COVENIN 1340-95
Almidón	12%(Max)	COVENIN 376-81
Cenizas	8%(Max)	COVENIN 429-81
Finura (tamiz 75 um)	5% Max	COVENIN 1604
Sedimentación	2mL Max	COVENIN 1479

c.-Características Microbiológicas

ANALISIS	RESULTADO	METODO DE ANALISIS
Coliforme	9-93 (NMP/g)	COVENIN 1104-96
Aerobios mesófilos	$10^3 - 10^4$ (Min - Max)	COVENIN 902-87
Salmonella en 25 g	Ausente	COVENIN 1291
Mohos	$1 \times 10^2 - 1 \times 10^3$ ufc/g	COVENIN 1337-90

4.) INFORMACION NUTRICIONAL

Cantidad por Ración 100g:

Calorías Totales:	390 cal (20%)
Caloría procedente de la grasa:	80 cal (4%)
Grasa:	9g (15%)
Carbohidratos Totales:	49g (15%)
Proteínas:	27g (40%)

5.) PRESENTACION DEL PRODUCTO

Invasado en bolsa de polipropileno 20kg y saco de Polietileno para 20 kilogramos

6.) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener a temperatura entre 16 y 22° (grados centígrados) y humedad no mayor de 60%

ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD.

BASIC PRODUCT FILE TECHNICAL



artekao

GENERAL BACKGROUND

Provider's name:	CORPORACION ARTEKAO, C.A.
Address:	Av. Principal de la Urbina, centro empresarial INECOM piso PB, Caracas Edo. Miranda.
Telephone:	+58 424 2740240
E-mail:	artekao@artekao.com.ve
Web:	www.artekao.com.ve

1.) PRODUCT SPECIFICATION:

Name:	COCOA POWDER
Sanitary resolution:	Nº: A-89-218
Barcode:	Nº:7592992000234
C.P.E.:	Nº:1008124038

2.) PRODUCT DESCRIPTION:	Cocoa Powder 100% GLUTEN-FREE PRODUCT
--------------------------	--

3.) SPECIFICATIONS

a.-Organoleptic characteristics:

- Color: dark brown
- Smell and taste: Characteristic, free of strange smells and flavors
- Textura: Fine powder

b.- Physicochemical characteristics:

ANALYSIS	RESULTS	ANALYSIS METHODS
PH	5,5-6,5 (Min-Max)	COVENIN 1 315-79
Humidity	6% (Max)	COVENIN 374
Fat	9,43 (%)	COVENIN 1340-95
Starch	12%(Max)	COVENIN 376-81
Clinder	8%(Max)	COVENIN 429-81
Fineness (sifter 75 um)	5% Max	COVENIN 1604
Sedimentation	2mL Max	COVENIN 1479

c.-Microbiological Characteristics

ANALYSIS	RESULTS	ANALYSIS METHODS
Coliform bacteria	9-93 (NMP/g)	COVENIN 1104-96
Aerobes mesophylis	$10^3 - 10^4$ (Min - Max)	COVENIN 902-87
Salmonella in 25 g	Absent	COVENIN 1291
Mildew	$1 \times 10^2 - 1 \times 10^3$ ufc/g	COVENIN 1337-90

4.) NUTRITION INFORMATION

Amount per serving 100g:

Calorie Total:	390 cal (20%)
Appropriate calorie of the fat:	80 cal (4%)
Fat:	9g (15%)
Total carbohydrates:	49g (15%)
Proteins:	27g (40%)

5.) PRESENTATION OF THE PRODUCT

Bottling in bag of polypropylene 20kg and Polietileno's sack for 20 kilograms

6.) STORAGE CONDITIONS

Maintaning to temperature between 16 and 22 (centigrade degrees) and huminity not bigger of 60%

QUALITY ASSURANCE.