

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.) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Nombre: LICOR DE CACAO
Resolución Sanitaria: N°: A-87-747
Código de barra: N°:7592992000166
C.P.E.: N°:0306120971
2.) LISTADO DE INGREDIENTES: Granos de cacao F2 Fino de Aroma
PRODUCTO 100% LIBRE DE GLUTEN

3.) ESPECIFICACIONES

a.-Característica Organolépticas

- **Color:** Característicos
- **Olor y Sabor:** Característico, libre de olores y sabores extraños
- **Textura:** Solido

b.- Característica Físico/Químicas

ANALISIS	RESULTADO	METODO DE ANALISIS
Humedad	2% Max	COVENIN 1553-1980
Cenizas	6.5% Max	COVENIN 429-1981
Grasas	47% Max	COVENIN 1340-195
Finura	5% Max	COVENIN 1604
pH	5 Max	COVENIN 430-1982

c.-Características Microbiológicas

ANALISIS	RESULTADO	METODO DE ANALISIS
Aerobios mesófilos	$1 \times 10^3 - 1 \times 10^4$ ufc/g Max	COVENIN 902-87
Coliformes	9-9 3 (NMP/g)	COVENIN 1104-96
Salmonella spp en 25 g	Ausente	COVENIN 1291-88
Mohos	$1 \times 10^2 - 1 \times 10^3$ ufc/g Max	COVENIN 1337-90

4.) PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: Bolsas de polietileno de 20 kg

5.) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener a temperatura entre 16° y 22° (grados centígrados) y humedad no mayor de 60%, evitando cambios bruscos de estas condiciones.

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: NATURAL - COCOA LIQUOR
Sanitary resolution: N°: A-87-747
Barcode: N°:7592992000166
C.P.E.: N°:0306120971

2.) PRODUCT DESCRIPTION: Cocoa beans F2 Fine of Aroma
100% GLUTEN-FREE PRODUCT

3.) SPECIFICATIONS

a.-Organoleptic characteristics:

- **Color:** characteristic
- **Smell and taste:** Characteristic, free of strange smells and flavors
- **Textura:** Solid

b.- Physicochemical characteristics:

ANALYSIS	RESULTS	ANALYSIS METHODS
Humidity	2% Max	COVENIN 1553-1980
Cinder	6.5% Max	COVENIN 429-1981
Fats	47% Max	COVENIN 1340-195
Fineness	5% Max	COVENIN 1604
pH	5 Max	COVENIN 430-1982

c.-Microbiological Characteristics

ANALYSIS	RESULTS	ANALYSIS METHODS
Aerobes mesophylis	$1 \times 10^3 - 1 \times 10^4$ ufc/g Max	COVENIN 902-87
Coliform bacteria	9-9 3 (NMP/g)	COVENIN 1104-96
Salmonella spp in 25 g	Absent	COVENIN 1291-88
Mildew	$1 \times 10^2 - 1 \times 10^3$ ufc/g Max	COVENIN 1337-90

4.) 5.) PRESENTATION OF THE PRODUCT: Polypropylene bags of 20 kg

5.) STORAGE CONDITIONS

Maintaining to temperature between 16 and 22 (centigrade degrees) and humidity not bigger of 60%, avoiding sudden changes of these conditions

QUALITY ASSURANCE.