

CACAO NIBS CRIOLLO ENDULZADO CON YACÓN ORGÁNICO CERTIFICADO



FICHA TÉCNICA



Nombre del producto	:Cacao nibs criollo endulzado con yacón orgánico certificado
Estado orgánico	:USDA-NOP, EU, JAS
HS Tariff code	:2008.19
Parte utilizada	:Nibs de cacao
Nombre Científico	:Theobroma cacao L,criollo variety.
Composición	:Nibs de cacao orgánico, jarabe de yacón orgánico, pasta de cacao orgánico
Origen	:Satipo y Valle del río Ene, Apurímac y Mantaro - Perú
Duración	:24 meses en empaque original
Proceso	:Selección y clasificación de los granos de cacao, lavado, secado, triturado y pelado, mezclado con yacón y pasta de cacao, enfriamiento, envasado, sellado, empaque y rotulado



PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Color	:Marrón oscuro
Olor	:Característico del producto
Textura	:Característico del producto
Humedad	:< 6%

EMPAQUE

Tipo: Granel	Tipo: Retail
Peso: 10 kg	Peso: 30 gr
Material: Bolsa de polietileno	Material: Bolsas stand up laminadas

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (LIMITE POR GR / ML*)

Aeróbicos (UFC/g) 10 ⁵	Molde total (UFC/g) 10 ³	Levadura total (UFC/g) 10 ³	Det. E .coli Ausencia
--------------------------------------	--	---	--------------------------

* Estándares Peruanos, DIGESA, Ministerio de Salud

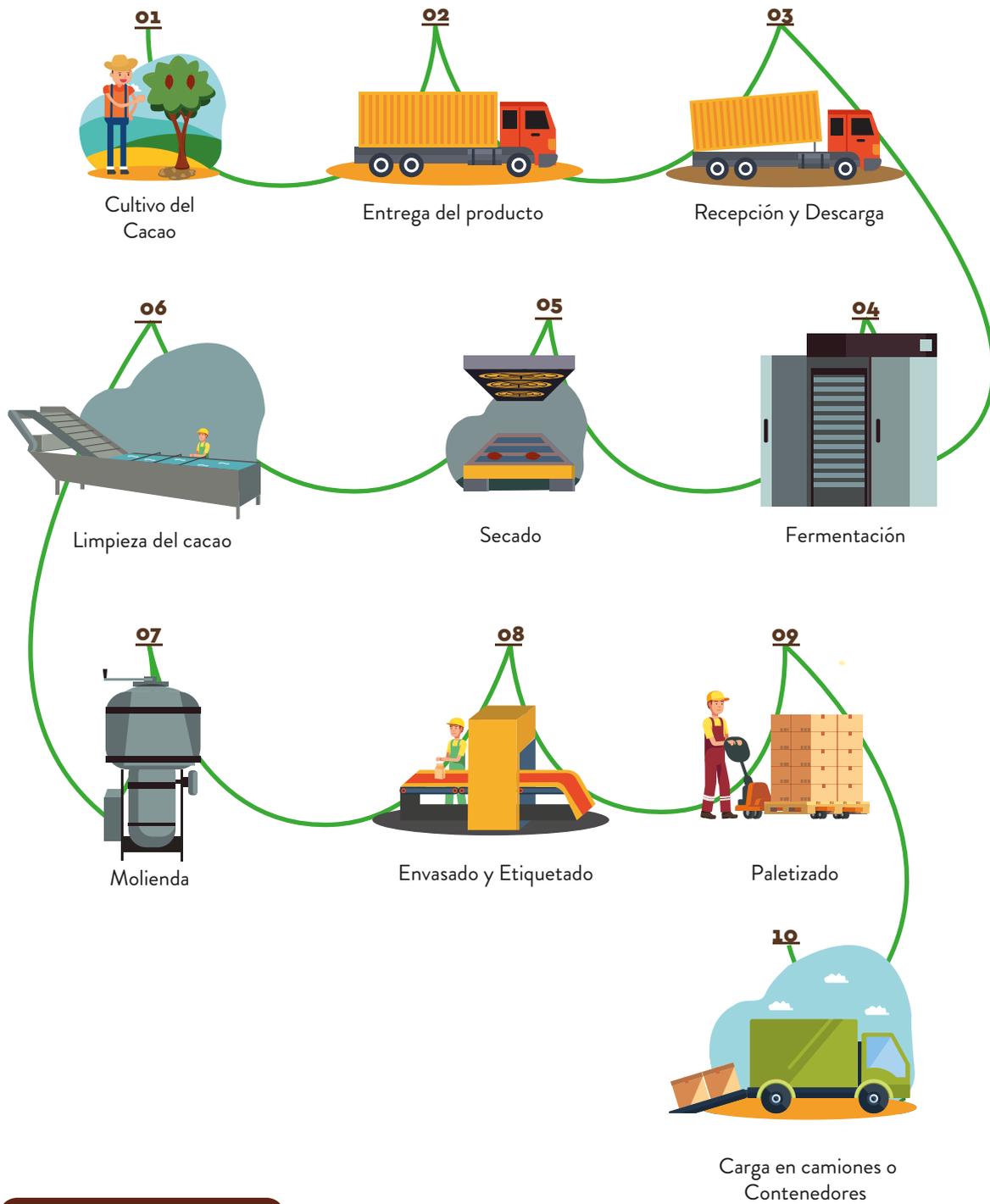
TABLA NUTRICIONAL (POR 100 GR)

Calorías	Fibra	Proteína	Grasa	Ceniza	Carbohidratos	Humedad
559,45Kcal	24,12	10,26	38,53	2,59	42,91	5,18

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en lugares frescos y secos
- Evitar exposición directa al sol
- Una vez abierto, conservar en el empaque original cerrado

FLUJO DE PROCESO



CALENDARIZACIÓN

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DEC



● Disponible