



Ficha Técnica

Código: FT-005-A

Chocolate Dulce

F. de Revisión: 06/03/2018

Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana

Versión: 01

Página 1 de 2

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido a partir de cacao en polvo, con la adición de azúcares.

2- INGREDIENTES:

Cacao (20 %) y azúcar flor (80 %).

3- ALÉRGENOS:

Envasado en líneas que también procesan soya, almendra, nueces, maní, derivados de trigo y puede contener trazas de sulfitos.

4- CONSUMIDOR VULNERABLE:

No contiene.

5- DURACIÓN:

8 meses a partir de su fecha de envasado.

6- ORIGEN:

Chile.

7- TOLERANCIAS A ELEMENTOS EXTRAÑOS:

Impurezas orgánicas: 5 % de cascarilla o sustancias extrañas, expresado sobre materia seca desgrasada.



Referencia: RSA 977/96 Art. 397

8- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción	1 cucharada (10 g)	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	789.0	78.9
Proteínas (g)	20.0	2.0
Grasas totales (g)	10.0	1.0
Hidratos de carbono disponible (g)	159.8	16.0
Azúcares totales (g)	97.8	9.8
Sodio (mg)	2.0	0.02

Referencia: USDA FULL REPORT 45271586; 19336

9- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros	Plan de muestreo		Limite por gramo	
	n	c	m	M
Rcto. Arebios mesófilos	5	3	10 ²	10 ³
Salmonella en 50 g	5	0	0	---

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta

San José 5862, Comuna San Miguel, Región Metropolitana. Teléfonos: 29649690 – 29649693. www.almifrut.cl - ventas@almifrut.cl



Ficha Técnica

Código: FT-005-A

Chocolate Dulce

F. de Revisión: 06/03/2018

Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana

Versión: 01

Página 2 de 2

Micotoxinas

	Límite máximo
Ocratoxina	5 ppb

Referencia: RSA 977/96. Art 169, 173- 6.1 y 7.1.

10- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Polvo fino
Color	Café oscuro
Olor	Característico del cacao, libre de olores extraños.
Sabor	Dulce-Amargo

11- HUMEDAD:

8 % máximo.

Referencia: RSA P77/P6 Art. 397

12- CONDICIONES DE DESPACHO Y ALMACENAMIENTO:

Mantener en un lugar fresco y seco.

Temperatura: 5°C – 25°C y humedad relativa 65 % máx.

13- CONDICIONES DE USO:

Pueden ser utilizados en diferentes elaboraciones como postres. Para tal fin, mezclar con agua / leche o incorporar a mezclas de ingredientes.

14- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ENVASE:

Productos envasados con materias primas aptas para ser utilizadas en el embalaje de productos alimenticios (bolsas de polietileno de baja densidad (PEBD), según los requisitos internacionales de food and drug administration (FDA)

15- FORMATO DE PRESENTACIÓN:

250 gr, 500gr, 1 kg.

16- ROTULACIÓN:

Acorde al decreto 977/96

17- LEY 20.606:

Alto en azúcares y calorías.

Versión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación	Responsable
01	05/03/2018	Creación del documento	Control de calidad - AF

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta