

	FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE LICOR DE CACAO ORGÁNICO	Código : AOC-TDS -F-03
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 01 de 05

I. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto obtenido de la molienda y refinado del grano de cacao tostado y descascarado sin germen, sin quitar o añadir ninguno de sus componentes

▪ **PRODUCTO: Nombre comercial :**

Obleas de Licor de Cacao Orgánico /Obleas de Pasta de Cacao Orgánico

▪ **MATERIA PRIMA :** 100 % Grano de Cacao (*Theobroma Cacao*)

▪ **COMPOSICIÓN :** 100 % Cacao Orgánico

▪ **ORIGEN :** San Martín , Ucayali y Junín

▪ **VARIEDAD DE GRANO:** Forastero / Criollo / Trinitario / CCN51 / ICS95 / Amazónico

▪ **TIPO DE PROCESO:** Tostado y Descascarillado del grano de cacao, Molienda y Refinado, Esterilizado, Temperado, Solidificado y Envasado



II. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Composición Nutricional / Valores promedios para 100 g de producto			
Nutrientes	Parámetro	Unidad	Directrices sobre el etiquetado nutricional (CODEX CAC/DL 23-1997) Tabla peruana de composición de alimentos (8va. Edición, Lima 2009)
Energía	656.00	Kcal	
Grasas Totales	56.00	g	
Grasas saturadas	35.00	g	
Grasas trans	0.00	mg	
Colesterol	0.00	mg	
Sodio	43.00	mg	
Carbohidratos	25.00	g	
Fibra dietaria	10.50	g	
Azúcares	2.00	g	
Proteínas	13.00	g	

III. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
Características	Parámetros	Método de ensayo
Color	Marrón oscuro	Análisis Sensorial
Sabor	Característico a cacao	Análisis Sensorial
Olor	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial
Apariencia	Pasta viscosa con brillo, libre de cuerpos extraños	Análisis Sensorial

COPIA CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE LICOR DE CACAO ORGÁNICO	Código : AOC-TDS -F-03
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 02 de 05

IV. PARÁMETROS FÍSICOS -QUÍMICOS

Características	Parámetro	Unidad	Método de Ensayo
pH (10% sol. 40°C) *	5.2 - 5.8	%	Potenciómetro
Grasa *	Min. 48	%	Extracción Soxhlet
Humedad *	Máx. 2.00	%	Termobalanza
Fineza (mesh 200)*	Mín. 98.5	%	Tamizado
Cenizas Totales **	Máx. 4.0	%	Calcinación a 500 a 600°C
Diámetro de obleas	(2.8 - 3.2)	cm	Método propio

** Monitoreo Anual o de acuerdo a los requisitos del cliente

* Criterio de liberación

V. METALES PESADOS –CONTAMINANTES (CODEX STAND 193-19)

CARACTERISTICAS	CONTAMINANTES	Limite aceptable	Unidad	Método de ensayo
Metales Pesados **	Plomo	2.00	ppm	AOAC 2015.01, 20th Edición 2016
	Cadmio	≤1	ppm	
	Arsénico	0.20	ppm	
	Níquel	≤15	ppm	
	Mercurio	0.03	ppm	
Ocratoxinas **	-	5.00	ppb	ELISA VERATOX de NEOGEN CORPORATION
Aflatoxinas **	-	5.00	ppb	OAOC 968.22.20 th. Ed.2016

** Monitoreo Anual o de acuerdo a los requisitos del cliente

VI. PESTICIDAS – CONTAMINANTES

PESTICIDAS		
Residuos de plaguicidas** según NOP. UE2018/848, RTPO	Libre de residuos de pesticidas No permitidos, según Norma NOP, UE2018/48, RTPO	Cromatografia Liquida LC/MS-MS ISP 901 2016-08 Multiresiduos GC-MS ISP 9000 2016-08

COPIA CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE LICOR DE CACAO ORGÁNICO	Código : AOC-TDS -F-03
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 03 de 05

VII. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Características Microbiológicas					
	n	c	m	M	Unidad de Medida
Aerobios mesofilos *	5	2	10 ³	10 ⁴	ufc/g
E.Coli*	5	1	<10	10	ufc/g
Mohos*	5	1	10 ²	3x10 ²	ufc/g
Salmonella sp. en 25 g **	5	0	Ausencia/25g		-
(NTS Nº 071-MINSA/DIGESA - RMNº591-2008/MINSA capítulo VII, sección VII.5)					

** Monitoreo Anual o de acuerdo a los requisitos del cliente

* Criterio de liberación

VIII. REQUERIMIENTO CLIENTES

Características Microbiológicas - Requerimiento Cliente					
Características	n	c	m	M	Unidad de Medida
Levaduras **	5	1	10 ²	3x10 ²	ufc/g
Coliformes **	5	1	<10	10	ufc/g
Staphylococcus aureus **	5	1	10	10 ²	ufc/g
Enterobacterias **	5	0	<10	10	ufc/g

** Monitoreo Anual o de acuerdo a los requisitos del cliente

IX. PRESENTACIÓN PRODUCTO

Envase	Bolsa de polietileno de alta densidad	Peso Bruto : 17.6 Kg
Empaque	Caja de cartón	Peso Neto : 17.0 Kg
Rotulado	Nombre de producto, descripción del producto, ingredientes, registro sanitario RGS, peso neto, fecha de producción y vencimiento, lote, condiciones de almacenamiento, nombre o razón social del fabricante, Número de RUC, dirección del fabricante, país de origen, estatus orgánico (NOP, EU, RTPO).	

COPIA CONTROLADA

 AMAZON ORIGIN C A C A O ORGANIC CACAO FROM PERUVIAN AMAZON	FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE LICOR DE CACAO ORGÁNICO	Código : AOC-TDS -F-03
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 04 de 05

X. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

- **Condiciones de Almacenamiento:**

Conservar en lugar seco y fresco libre de plagas y olores fuertes o extraños.

Evitar la exposición directa al solo fuente de calor.

- **Distribución :** Condiciones sanitarias apropiadas .Unidad de transporte cerrada exclusivo para alimentos, libre de material extraño que pueda generar contaminación cruzada o daño físico al producto

XI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

- **Vida Útil :** 24 meses luego de su elaboración

XII. USOS Y APLICACIONES

- **Uso Industrial :** Como materia prima en la elaboración chocolates, confitería, coberturas, pastelería, cosméticos y afines

XIII. CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

- **Condición de conservación:** tratamiento térmico - Esterilizado

XIV. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

- **No GMO :** El producto no contiene organismos genéticamente modificados

XV. USO DE NANOTECNOLOGÍA

- **No Uso de Nanotecnología:** El producto no se ha fabricado utilizando la nanotecnología y no ha sido diseñado a nivel NANO.

XVI. IRRADIACIÓN

- **Producto No irradiado:** No es un producto irradiado

XVII. ALÉRGENOS

El producto se encuentra libre de los 14 alérgenos declarados por la Unión Europea: (REGLAMENTO UE No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO)
(Cereales con gluten, Frutos de cáscara, Crustáceos , Apio, Huevos, Mostaza, Pescado, Granos de sésamo, Cacahuets, Sulfitos / Dióxido de azufre, Soja, altramuces, Leche, Moluscos)

COPIA CONTROLADA

XVIII. CERTIFICACIONES



PE-BIO-140
Perú Agriculture



COPIA CONTROLADA