

|                                                                                  |                                                                 |                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE<br/>MANTECA DE CACAO ORGÁNICA</b> | <b>Código : AOC-TDS -F-09</b>                                             |
|                                                                                  |                                                                 | <b>Versión: 01</b><br><b>Fecha : 25/06/26</b><br><b>Página : 01 de 05</b> |

## I. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto obtenido del prensado de la pasta o licor de cacao, que luego es filtrado sin quitar o añadir ninguno de sus componentes.

▪ **PRODUCTO: Nombre comercial :**

Obleas de Manteca de Cacao Orgánica

▪ **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

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



## II. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| Composición Nutricional / Valores promedios para 100 g de producto |           |        | Directrices sobre el<br>etiquetado nutricional<br>(CODEX CAC/DL 23-1997)<br>Tabla peruana de<br>composición de alimentos<br>(8va. Edición, Lima 2009) |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nutrientes                                                         | Parámetro | Unidad |                                                                                                                                                       |
| Energía                                                            | 898.20    | Kcal   |                                                                                                                                                       |
| Grasas Totales                                                     | 99.80     | g      |                                                                                                                                                       |
| Grasas saturadas                                                   | 58.50     | g      |                                                                                                                                                       |
| Grasas trans                                                       | 0.00      | mg     |                                                                                                                                                       |
| Colesterol                                                         | 0.00      | mg     |                                                                                                                                                       |
| Sodio                                                              | 1.00      | mg     |                                                                                                                                                       |
| Carbohidratos                                                      | 0.00      | g      |                                                                                                                                                       |
| Fibra dietaria                                                     | 0.00      | g      |                                                                                                                                                       |
| Azúcares                                                           | <1        | g      |                                                                                                                                                       |
| Proteínas                                                          | 0.00      | g      |                                                                                                                                                       |

## III. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES |                                                   |                    |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|--------------------|
| Características             | Parámetros                                        | Método de ensayo   |
| Color                       | Amarillo claro                                    | Análisis Sensorial |
| Sabor                       | Característico a cacao                            | Análisis Sensorial |
| Olor                        | Característico a cacao , libre de olores extraños | Análisis Sensorial |
| Apariencia                  | Textura viscosa, libre de cuerpos extraños        | Análisis Sensorial |

COPIA CONTROLADA

|                                                                                  |                                                                 |                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE<br/>MANTECA DE CACAO ORGÁNICA</b> | <b>Código : AOC-TDS -F-09</b>                                             |
|                                                                                  |                                                                 | <b>Versión: 01</b><br><b>Fecha : 25/06/26</b><br><b>Página : 02 de 05</b> |

#### IV. PARÁMETROS FÍSICOS -QUÍMICOS

| Características              | Parámetro     | Unidad | Método de Ensayo                  |
|------------------------------|---------------|--------|-----------------------------------|
| Humedad *                    | Máx. 5.00     | %      | Termobalanza                      |
| Acidez (exp. ácido oleico) * | Máx. 1.75     | %      | Titulación                        |
| Punto de fusión **           | 31.50 – 35.00 | %      | Método de tubo capilares abiertos |
| Ind. de peróxido**           | 0.1           | %      | ISO 39602017 Fith Ed.             |
| Diámetro de obleas           | (2.8 - 3.2)   | cm     | Método propio                     |
| Materia Insaponificable **   | 0.3           | %      | ISO 39602017 Fith Ed.             |

\*\* 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                    |
|---------------------------|---------------|------------------|--------|-------------------------------------|
| <b>Metales Pesados **</b> | Plomo         | 2.00             | ppm    | AOAC 2015.01, 20th Edición 2016     |
|                           | Cadmio        | ≤1               | ppm    |                                     |
|                           | Arsénico      | 0.20             | ppm    |                                     |
|                           | Níquel        | ≤15              | ppm    |                                     |
|                           | Mercurio      | 0.03             | ppm    |                                     |
| <b>Ocratoxinas **</b>     | -             | 5.00             | ppb    | ELISA VERATOX de NEOGEN CORPORATION |
| <b>Aflatoxinas **</b>     | -             | 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 | Cromatografía Liquida LC/MS-MS ISP 901 2016-08<br>Multiresiduos GC-MS ISP 9000 2016-08 |

**COPIA CONTROLADA**

|                                                                                  |                                                                 |                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE<br/>MANTECA DE CACAO ORGÁNICA</b> | <b>Código : AOC-TDS -F-09</b>                                             |
|                                                                                  |                                                                 | <b>Versión: 01</b><br><b>Fecha : 25/06/26</b><br><b>Página : 03 de 05</b> |

## VII. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| Características Microbiológicas                                            |   |   |                 |                   |                  |
|----------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------|-------------------|------------------|
|                                                                            | n | c | m               | M                 | Unidad de Medida |
| Aerobios mesofilos *                                                       | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup>   | ufc/g            |
| E.Coli*                                                                    | 5 | 1 | <10             | 10                | ufc/g            |
| Mohos*                                                                     | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>2</sup> | 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 <sup>2</sup> | 3x10 <sup>2</sup> | ufc/g            |
| Coliformes **                                           | 5 | 1 | <10             | 10                | ufc/g            |
| Staphylococcus aureus **                                | 5 | 1 | 10              | 10 <sup>2</sup>   | ufc/g            |
| Enterobacterias **                                      | 5 | 0 | <10             | 10                | ufc/g            |

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

## IX. PRESENTACIÓN PRODUCTO

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                          |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Envase</b>   | Bolsa de polietileno de alta densidad                                                                                                                                                                                                                                                                   | Peso : 15.60 kg<br>Bruto |
| <b>Empaque</b>  | Caja de cartón                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Peso : 15.00 kg<br>Neto  |
| <b>Rotulado</b> | 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**

|                                                                                                                                                                                  |                                                                        |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>AMAZON ORIGIN</b><br/>C A C A O<br/><small>ORGANIC CACAO FROM PERUVIAN AMAZON</small></p> | <p><b>FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE<br/>MANTECA DE CACAO ORGÁNICA</b></p> | <p><b>Código : AOC-TDS -F-09</b></p>                                               |
|                                                                                                                                                                                  |                                                                        | <p><b>Versión: 01</b><br/><b>Fecha : 25/06/26</b><br/><b>Página : 04 de 05</b></p> |

## **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**

|                                                                                                                                                                                  |                                                                        |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>AMAZON ORIGIN</b><br/>C A C A O<br/><small>ORGANIC CACAO FROM PERUVIAN AMAZON</small></p> | <p><b>FICHA TÉCNICA DE OBLEAS DE<br/>MANTECA DE CACAO ORGÁNICA</b></p> | <p><b>Código : AOC-TDS -F-09</b></p>                                               |
|                                                                                                                                                                                  |                                                                        | <p><b>Versión: 01</b><br/><b>Fecha : 25/06/26</b><br/><b>Página : 05 de 05</b></p> |

## XVIII. CERTIFICACIONES



PE-BIO-140  
Perú Agriculture



**COPIA CONTROLADA**