



## FICHA TÉCNICA LICOR DE CACAO COCOA LIQUOR TECHNICAL DATA SHEET

ESPECIFICACION

ESP LAB 01 Vers. 21 10 20

Pág. 1 de 4

**Producto:** Masa (Pasta, Licor) de Cacao ECUAKAO  
**Product:** Cacao Mass (Paste, Liquor) ECUAKAO

**Registro Sanitario # / Sanitary Record:**

Certificado de Notificación Sanitaria No. 11864-ALN-1016 de productos Alimenticios Nacionales  
Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura código: 0002-BPM-AN-0119

**Composición:** Masa de Cacao (Pasta, Licor) del Ecuador 100%  
**Composition:** Cocoa Mass (Paste, Liquor) from Ecuador 100%

**Contenido / Content:**

200, 500 g.; 1, 5, 10, 20, 25, 30, 100, 1000 Kg. – 30 Kg. Licor en bloque / Liquor Blocks.  
200, 500 g. ; 1, 5, 10, 20, 25, 30, 100, 1000 Kg. – 30 Kg Licor Troceado / Kibbled

**Características del Producto / Product Characteristics:**

De acuerdo a la Norma INEN 623 / According to Ecuador Standard INEN 623

<b>Químicas &amp; Física / Chemical &amp; Physical</b>	
% Grasa / Total fat,	≥ 50
% Humedad / Moisture,	< 1,5
% Finura / Fineness, 200 mesh,	99,0 ± 1,0
% Cáscara / Shell,	< 1,75
pH	5,5 ± 0,5
% Cenizas / Ash,	< 4,0
<b>Microbiológicas / Microbiological</b>	
Aerobios Totales/ Total plate count (CFU / g)	< 5,000
Mohos / Moulds (CFU / g)	< 50
Levaduras / Yeast (CFU / g)	< 50
Coliformes Totales / Total Coliforms (CFU / g)	Negt.
E. coli (CFU / g)	Negt.
Enterobacteriaceae (CFU / g)	Negt.
Salmonella, (CFU / 25 g)	Negt.
<b>Sensoriales / Sensory</b>	
Sabor, aroma y Apariencia / Taste, flavor, appearance.	Características Characteristic



## FICHA TÉCNICA LICOR DE CACAO COCOA LIQUOR TECHNICAL DATA SHEET

ESPECIFICACION

ESP LAB 01 Vers. 21 10 20

Pág. 2 de 4

### Otros Requisitos legales aplicables / Other applicable legal requirements

Solicitado por el cliente y estipulado según contrato firmado. /  
According to customer requests and contract previously signed.

### Origen/Origin

Cacao 100% Ecuatoriano - proveniente de Manabí, Guayas, Los Ríos, el Oro, Esmeraldas y de otras zonas cacaoteras del Ecuador.

100% Ecuadorian cocoa - from Manabí, Guayas, Los Rios, El Oro, Esmeraldas and other Ecuadorian cocoa regions.

### Condiciones de Almacenamiento / Storage conditions:

Mantener en ambiente fresco y seco / Storage in cool and dry environment.

### Tiempo Máximo de Consumo del producto - Maximum time for product Consumption:

24 meses / 24 months

### Identificación del lote de producción / Production Lot Identification:

EK - X - #<sub>1</sub> - #<sub>2</sub> - #<sub>3</sub>

En donde / Where:

- EK = Ecuakao S.A.
- X = TIPO DE PRODUCTO / PRODUCT TYPE
  - L: Liquor (licor)
  - N: Nibs (Cacao Partido)
  - K: Kibbled
- #<sub>1</sub> = Número de Protocolo o Receta / Production Recipe (A, B, C, D, etc.);
- #<sub>2</sub> = Número secuencial de producción / Production Sequence Number
- #<sub>3</sub> = 2 dígitos del año de producción / 2 digits of year of Production

### Etiquetado:

- Identificación del Lote
- Numero de caja/ funda
- Turno- grupo de trabajo
- Fecha de Producción
- Fecha de Expiración

### Label:

- Identification of Lot
- Number of case / holster
- Shift-working group
- Production Date
- Expiry Date

### Métodos de Producción / Production Methods:

El producto se obtiene mediante procesos de limpieza, pretostado, descascarado, tostado, molienda, pre-enfriamiento, temperado, envasado.

The product is obtained by cleaning processes, pre-toasted, hulling, roasting, grinding, pre-cooling, tempered, packaging.

### Embalaje / Packaging Material:

El producto es envasado en / Product is packed in:



## FICHA TÉCNICA LICOR DE CACAO COCOA LIQUOR TECHNICAL DATA SHEET

ESPECIFICACION

ESP LAB 01 Vers. 21 10 20

Pág. 3 de 4

### Licor en bloques / Liquor blocks:

Interno: Funda de polietileno de alta densidad.

Externo: Caja de Cartón Kraft

Internal: HD polyethylene bags.

External: Kraft Cardboard Box

### Licor troceado / Kibbled Liquor:

(Temporal, para solidificación / Temporary, for solidification period)

1. Interno: Funda de polietileno de alta densidad

Externo: Bandejas de cartón corrugado.

Internal: HD polyethylene bags.

External: Corrugated cardboard trays.

Embalado sobre pallets de plástico; 40 cajas por pallets (licor en bloques) /  
Packed on plastic pallets; 40 boxes per pallet (Liquor blocks).

(Definitivo / Finished Product)

2. Interno: Fundas de polietileno de baja densidad

Externo: Funda de papel Kraft 5 capas.

Internal: LD polyethylene bags

External: 5 layers Kraft Paper

Embalado sobre pallets de plástico; 30 fundas por pallets (licor troceado) /  
Packed on plastic pallets; 30 bags per pallet (Kibbled Liquor).

3. Interno: Liner interno de polietileno

Externo: Tela de polipropileno blanca de 220 gramos/ m2

Internal: internal liner of polyethylene

External: Outer fabric of Polypropylene

Embalado sobre pallets de Cartón reforzado; 1 Big bag por pallet (licor troceado)/  
Packed on reinforced cardboard pallets; 1 big bag per pallet (Kibbled Liquor).

### **Riesgos / Risks:**

No contiene aditivos. / It does not contain additives

### **Crterios de aceptación / Approval Criteria:**



**FICHA TÉCNICA LICOR DE CACAO  
COCOA LIQUOR TECHNICAL DATA SHEET**

ESPECIFICACION

ESP LAB 01 Vers. 21 10 20

Pág. 4 de 4

Libre de olores y sabores extraños (el producto terminado es Inocuo, libre de todo tipo de peligro para la salud).

Free from any strange smell and flavors (the finished product is safe, free from any kind of health hazards).

**Instrucciones de manipulación y uso previsto/ Instructions for handling and intended use:**

El producto debe de ser usado antes de la fecha de caducidad, tomando todas las medidas de higiene para su manipulación, utilizando utensilios, guantes, cofias y mascarilla, estériles. Una vez abierta la caja utilizarla en su totalidad, caso contrario, sellarla y mantenerla en un lugar limpio, fresco y seco para evitar su deterioro. El producto es usado en Confiterías, empresas que se dediquen a la obtención de otros semielaborados de cacao (torta, manteca de cacao).

Product must be used before expiration date; should be handled in compliance with all health measures and using utensils, gloves, nose caps and mask, all sterile. After opening the box, use it in its entirety, otherwise, seal it and keep it in a clean, fresh and dry environment to prevent spoilage. Product used in confectionery or by companies engaged in the production of other semi-finished cocoa products (cake, cocoa butter).

**Método de distribución / Distribution Method:**

Es distribuido en contenedores cerrados, limpios, sin roturas, libres de malos olores y de cualquier peligro que ponga en riesgo la inocuidad del producto.

Distributed in containers closed, clean, without any breakages, free of bad scents or hazards that may endanger the safety of the product.

**Memoria descriptiva del proceso: "Elaboración de Licor de Cacao" (PRO PRO 02)**

**Process Description Procedure: "Elaboration of Cocoa Liquor" (PRO PRO 02)**

**Aseguramiento de Calidad  
Quality Assurance**

**Gerente / Manager:** Maryuxi Espinosa

**Fecha / Date:** June 06<sup>th</sup>, 2022

\_\_\_\_\_