



FICHA TÉCNICA PARA NIBS DE CACAO / TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA NIBS

ESPECIFICACION

ESP LAB 03 Vers. 21 10 21

Pág. 1 de 3

Producto Product:

Cacao tostado y troceado (Nibs de cacao) / Roasted Cocoa Nibs (Cocoa Nibs)

Registro Sanitario # / Sanitary Product Registration

6483-INHG-AN-09-10 Ecuador (Según Registro Oficial 696, Artículo 102 del Código de Salud). / According to the Official Gazette 696, Article 102 – from Ecuador Code of Health

Ingredientes / Ingredient

Cacao Natural seco 100% Ecuador / 100% Cocoa Beans from Ecuador

Contenido / Content: /

25 Kg. – 30 Kg. – 1000 Kg.

Características del Producto / Product Characteristics

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

Químicas & Física /Chemical & Physical	
% Grasa / Total fat,	≥ 50
% Humedad/ Humidity,	< 3,0
% Cáscara/ Shell,	< 1,75
pH	5,5 ± 0,5
% Cenizas/ Ash,	< 4,0
Microbiológicas /Microbiological	
Aerobios Totales/ Total plate count, (CFU / g)	< 5,000
Mohos/ Mould (CFU / g)	< 50
Levaduras/ Yeast (CFU / g)	< 50
Coliformes Totales/ Total Coliforms (NMP / g)	Negt.
E. coli (NMP / g)	Negt.
Enterobacterias /Enterobacteriaceae (CFU/ g)	Negt.
Salmonella (CFU / 25 g)	Negt.
Sensoriales /Sensory	
Sabor, aroma y apariencia Taste, favor, appearance.	Característicos Characteristic

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.



FICHA TÉCNICA PARA NIBS DE CACAO / TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA NIBS

ESPECIFICACION

ESP LAB 03 Vers. 21 10 21

Pág. 2 de 3

Condiciones de Almacenamiento / Storage conditions:

Conservado en ambiente fresco y seco (24-26° C / 65- 75% HR)

Storage in cool and dry atmosphere (24-26° C/65 - 75% HR)

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

24 meses/ 24 months

Identificación del lote de producción/ Production Lot Identification:

Ek – N – #₁ - #₂ - #₃

En donde / Where :

EK	=	Ecuakao S.A.
N	=	Nibs de cacao / Cocoa nibs
# ₁	=	Número de Protocolo-Receta / Protocol or Recipe : (A, B, C, D, etc.)
# ₂	=	Número secuencial de producción/ Production sequential number
# ₃	=	2 dígitos que corresponden al AÑO de producción / Production year

Embalaje / Packing:

Tipo de Envase: Interno: Funda de polietileno de alta densidad.
Externo: Caja Cartón Kraft ó Funda de papel Kraft 5 capas.

Packing Material: Internal: HD or LD polyethylene bags.
External: Kraft Cardboard Box or 5 layers Kraft Paper

Riesgos / Risks:

No contiene aditivos. / It does not contain additives

Instrucciones de manipulación y uso previsto/Instructions of manipulation and predicted 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 o a su vez 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 extracción de otros semielaborados de cacao (licor, torta, manteca de cacao).

The product will be used before the date of lapsing, taking all the measures from hygiene for its manipulation, using sterile utensils, gloves, nose caps and mask. Once opened the box, to use it in its totality or to seal it as well and to maintain it in a clean, fresh and dry place, to avoid its deterioration. The product is used in Confiteria, companies engaged in mining of other semi-finished cocoa (liquor, cake, cocoa butter).



**FICHA TÉCNICA PARA NIBS DE CACAO /
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA NIBS**

ESPECIFICACION

ESP LAB 03 Vers. 21 10 21

Pág. 3 de 3

Método de distribución / Distribution Method:

Es distribuido en contenedores limpios, sin roturas, libres de malos olores y ningún peligro que ponga en riesgo la inocuidad del producto y recubiertos interiormente con papel Kraft.

Distributed in perfectly cleaned containers with no structural damages, free of odors or any hazards that could affect product safety, and covered inside with Kraft paper.

**Aseguramiento de Calidad
Quality Assurance**

**Jefe/Manager: Maryuxi Espinosa
Fecha/Date: March, 29th, 2022**
