



## FICHA TÉCNICA MANTECA DE CACAO TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA BUTTER

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 17 Vers. 21 10 20

Pág. 1 de 4

**Producto:** Manteca de cacao ECUAKAO Ecuador  
**Product:** Cocoa Butter ECUAKAO Ecuador

**Registro Sanitario # / Sanitary Record:**

6495 INHG AN 10-10 Ecuador (Según Registro Oficial 696, Artículo 102 del Código de Salud).

**Ingredientes:** 100% Manteca de Cacao  
**Ingredients:** 100% Cocoa butter

**Contenido / Content:**

200, 500 g.; 1, 5, 10, 20, 25, 30, 100, 1000 Kg. – 25 Kg.  
Manteca de Cacao en bloque / Cocoa butter blocks.

**Características del Producto / Product Characteristics**

De acuerdo al Codex STAN 86-1981 Rev-1-2001

<b>Químicas &amp; Física / Chemical &amp; Physical</b>	
Acidez libre / Free Fat Acid	Máx 1.75
Punto de Fusión / Melting point	Min. 28°C - max 35°C
Índice de Saponificación / Saponification Index	Min. 188 – Max 200
Índice de Yodo/ Iodine Index	Min. 32 – Max 37.5
Humedad / Moisture	Max. 0.5
Índice de Peróxido / Peroxide Index	Max. 3%
<b>Microbiológicas / Microbiological</b>	
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.
Enterobacteriaceae (CFU/ g)	Negt.
Salmonella, (CFU / 25 g)	Negt.
<b>Sensoriales / Sensory</b>	
Sabor, aroma y Apariencia / Taste, flavor, appearance.	Características Characteristic



## FICHA TÉCNICA MANTECA DE CACAO TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA BUTTER

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 17 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:

Almacenar a temperatura debajo de 28 °C, en ambiente libre de olores extraños. Colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada, evitando la exposición directa al sol.

Store at temperature below 28° C in a place free from strange odors. You must place the product in an area that allows proper air circulation, avoiding direct exposure to the sun.

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

En donde / Where:

EK = Ecuakao S.A.

X<sub>1</sub> & X<sub>2</sub> = Tipo de producto / Product type

CB: Cocoa Butter

N: Natural

#<sub>1</sub> = Número secuencial de producción / Production Sequence Number

#<sub>2</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
- Código AGROCALIDAD

### Label:

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



## FICHA TÉCNICA MANTECA DE CACAO TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA BUTTER

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 17 Vers. 21 10 20

Pág. 3 de 4

### Métodos de Producción / Production Methods:

El producto se obtiene mediante procesos de limpieza, pretostado, descascarado, tostado, molienda, prensado

The product is obtained through a process of cleaning, pre-roasting, hulling, roasting, grinding, and pressing.

### Embalaje / Packing Material

El producto es envasado en / Product is packaged in:

Interno: Funda de polietileno de alta densidad.

Externo: Caja de Cartón Kraft

Internal: HD polyethylene bags.

External: Kraft Cardboard Box

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

### Riesgos / Risks:

No contiene aditivos. / It does not contain additives

### Criterios de aceptación / Approval Criteria:

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

Free from any strange odors 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 se recomienda 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; must be handled in compliance with all health measures and using utensils, gloves, nose caps and mask, all sterile. After opening the box use of its entire content is suggested, 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).



**FICHA TÉCNICA MANTECA DE CACAO  
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA BUTTER**

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 17 Vers. 21 10 20

Pág. 4 de 4

**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 clean closed containers, without any breakages, free of bad odors or hazards that may endanger the safety of the product.

**Memoria descriptiva del proceso:** No disponible.

**Process Description Procedure:** Not available.

**Aseguramiento de Calidad  
Quality Assurance**

**Jefe/Manager: Maryuxi Espinosa  
Fecha/Date: December 02, 2021**

---