



FICHA TÉCNICA POLVO DE CACAO NATURAL TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR NATURAL COCOA POWDER

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 18 Vers. 21 10 20

Pág. 1 de 4

Producto: Polvo de cacao natural ECUAKAO Ecuador

Product: Cocoa Powder ECUAKAO Ecuador

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura código: 0002-BPM-AN-0119

Ingredientes: 100% Polvo de cacao natural

Ingredients: 100% Natural Cocoa Powder

Contenido / Content:

200, 500 g.; 1, 5, 10, 20, 25, 30, 100, 1000 Kg. – 30 Kg.

Polvo de cacao / Cocoa Powder

Características del Producto / Product Characteristics

De acuerdo a INEN 0620

Químicas & Física / Chemical & Physical	
% Grasa / Total fat	Min 10 – Máx 12 %
% Humedad / Humidity	Máx. 4.5 %
% Finura/Fineness	Min 99.5 %
pH	Min 5.1 – Máx 5.8
% Cenizas / Ash	Máx. 6
Cascarillas	Max. 1.75
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 (CFU / g)	Negt.
E. coli (CFU / g)	Negt.
Enterobacteriaceae (CFU/ g)	Negt.
Salmonella, (CFU / 375 x 2 g)	Negt.
Esporulados Totales Mesófilos (80°C/35°C) (CFU / g)	< 10
Esporulados Totales Termófilos (80°C/55°C) (CFU / g)	< 10
Esporulados Termo resistentes mesófilos (100°C/35°C) (CFU / g)	< 10
Esporulados Termoresistentes termófilos (100°C/55°C) (CFU / g)	< 10
Sensoriales / Sensory	
Sabor, aroma y Apariencia / Taste, flavor, appearance.	Características Characteristic



FICHA TÉCNICA POLVO DE CACAO NATURAL
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR NATURAL COCOA POWDER

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 18 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 Ríos, 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 - #₁ - #₂ - #₃

En donde / Where:

- EK = **Ecuakao S.A.**
- X = TIPO DE PRODUCTO / PRODUCT TYPE
CP: Cocoa Powder (Natural)
- #₁ = Número de Protocolo o Receta / Production Recipe (A, B, C, D, etc.);
- #₂ = Número secuencial de producción / Production Sequence Number
- #₃ = 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



FICHA TÉCNICA POLVO DE CACAO NATURAL
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR NATURAL COCOA POWDER

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 18 Vers. 21 10 20

Pág. 3 de 4

Métodos de Producción / Production Methods:

El producto se obtiene mediante procesos de limpieza, pre-tostado, descascarado, tostado, molienda, prensado, triturado y molienda de la torta de cacao.

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

Embalaje / Packing Material

El producto es envasado en / Product is packaged in:

Interno: Funda de polietileno de baja densidad.

Externo: Fundas de papel Kraft de 3 capas

Internal: LD polyethylene bags.

External: Kraft Bags

Embalado sobre pallets de plástico; 40 fundas por pallets (polvo de cacao). / Packed on plastic pallets; 40 bags per pallet (cocoa powder)

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 sugiera 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



FICHA TÉCNICA POLVO DE CACAO NATURAL
TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR NATURAL COCOA POWDER

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 18 Vers. 21 10 20

Pág. 4 de 4

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 that are closed, clean, without any breakages, free of bad scents 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: May 24th, 2022
