

	FICHA TÉCNICA DE MANTECA DE CACAO NATURAL ORGÁNICA	Código : AOC-TDS -F-08
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 01 de 05

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 :**

Manteca de Cacao Natural 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, Envasado y Solidificado.



II. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Composición Nutricional / Valores promedios para 100 g de producto			
Nutrientes	Parámetro	Unidad	Directrices sobre el etiquetado nutricional (CODEX CAC/DL 23-1997) Tabla peruana de composición de alimentos (8va. Edición, Lima 2009)
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

	FICHA TÉCNICA DE MANTECA DE CACAO NATURAL ORGÁNICA	Código : AOC-TDS -F-08
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 02 de 05

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.
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
Metales Pesados **	Plomo	2.00	ppm	AOAC 2015.01, 20th Edición 2016
	Cadmio	≤1	ppm	
	Arsénico	0.20	ppm	
	Níquel	≤15	ppm	
	Mercurio	0.03	ppm	
Ocratoxinas **	-	5.00	ppb	ELISA VERATOX de NEOGEN CORPORATION
Aflatoxinas **	-	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 Multiresiduos GC-MS ISP 9000 2016-08

COPIA CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA DE MANTECA DE CACAO NATURAL ORGÁNICA	Código : AOC-TDS -F-08
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 03 de 05

VII. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

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

IX. PRESENTACIÓN PRODUCTO

Envase	Bolsa de polietileno de alta densidad	Peso : 25.60 kg Bruto
Empaque	Caja de cartón	Peso : 25.00 kg Neto
Rotulado	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

	FICHA TÉCNICA DE MANTECA DE CACAO NATURAL ORGÁNICA	Código : AOC-TDS -F-08
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 04 de 05

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

 AMAZON ORIGIN C A C A O ORGANIC CACAO FROM PERUVIAN AMAZON	FICHA TÉCNICA DE MANTECA DE CACAO NATURAL ORGÁNICA	Código : AOC-TDS -F-08
		Versión: 01 Fecha : 25/06/26 Página : 05 de 05

XVIII. CERTIFICACIONES



PE-BIO-140
Perú Agriculture



COPIA CONTROLADA