



FICHA TÉCNICA



GENERALES

NOMBRE DEL PRODUCTO	SABOR CHOCOLATE INTEGRADO EN POLVO
CLAVE	ABCO-F-411
CLASIFICACIÓN	SABORIZANTE SINTÉTICO ARTIFICIAL
DESCRIPCIÓN	ADITIVO UTILIZADO COMO MATERIA PRIMA PARA DAR O POTENCIALIZAR EL SABOR DEL PRODUCTO.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	SECADO EN FALSO

COMPOSICIÓN

VEHÍCULO	MALTODEXTRINA	
COLOR	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	CUAL (S): NA
CONSERVADOR	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	CUAL (S): NA
ALÉRGENOS	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	CUAL (S): NA
SENSITIVOS	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	CUAL (S): NA
EDULCORANTES	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	CUAL (S): NA
CONCENTRACIÓN:		90.89 %
VALOR NUTRIMENTAL	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DEL PRODUCTO

ESTADO FÍSICO	POLVO	*LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA
TERMORESISTENCIA	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	TEMPERATURA 80-100°C



FICHA TÉCNICA

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS

ÍNDICE DE REFRACCIÓN	NA
GRAVEDAD ESPECÍFICA	NA
pH	NA
° BRIX	NA
VISCOSIDAD	NA
GRADOS DE ALCOHOL	NA
TAMAÑO DE PARTÍCULA	NA
PERDIDA POR SECADO (105°C, 10 min.)	10% máx.
DENSIDAD APARENTE	0.3445-0.4245
DENSIDAD COMPACTADA	0.4975-0.5775



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

AEROBIOS	NA
MOHOS	NA
LEVADURAS	NA
COLIFORMES	NA



ANÁLISIS SENSORIALES

DESCRIPCIÓN GENERAL DELICIOSO PERFIL INSPIRADO EN LA INTESIDAD DEL CHOCOLATE, IMPACTARÁ TUS SENTIDOS

PERFIL CHOCOLATE NATURAL

CHOCOLATE, VAINILLA, COCOA, DULCE, LIGERAMENTE TOSTADO Y CREMOSO.



APLICACIONES

GRUPO	SUB-GRUPO	DOSIFICACIÓN aproximada
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA	0.8 %
LÁCTEOS	HELADO	1 %
BEBIDAS	ATOLE	1 %

FICHA TÉCNICA



VIDA DE ANAQUEL

12 MESES



EMPAQUE

PRIMARIO
SECUNDARIO

BOLSA DE POLIETILENO, CAPACIDAD DE 25 kg, CON
CINCHO DE PLÁSTICO
SACO DE PAPEL KRAFT MULTICAPA GRADO ALIMENTICIO



ETIQUETADO

**COMPOSICIÓN
DEL LOTE**

- 1) Letra referente al año, consecutiva al orden alfabético (2006 corresponde la letra "A").
- 2) Número correspondientes a la fecha inicia con el mes MM seguido del día DD.
- 3) Diagonal seguido de un número consecutivo de producción con espacio para tres dígitos

año → A MM DD / ## ← consecutivo producción
Mes ↑ ↑ día



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ENVASES LLENOS, PROTEGIDOS DE LA LUZ
TEMPERATURA 20-25°C, HUMEDAD MÁXIMA 56 %



FICHA TÉCNICA



CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

TRANSPORTE	CERRADO, LIMPIO Y SIN PRESENCIA DE OLORES EXTRAÑOS
PRODUCTO	ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN Y SIN PRESENCIA DE DERRAMES
DOCUMENTACIÓN	CERTIFICADO DE ANÁLISIS Y FACTURA
ESTIBA	10 CAMAS MÁXIMO



CERTIFICACIONES

ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/>	REGISTRO COFEPRIS	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/>	CERTIFICADO DE LIBRE VENTA	<input type="checkbox"/>
KOSHER	<input type="checkbox"/>	REGISTRO SAGARPA	<input type="checkbox"/>

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES

- Hoja de seguridad SGA
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.
- Actualización del acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias COFEPRIS



FICHA TÉCNICA



- ☒ FDA - CFR Código Federal de Regulación título 21
 - 182.20 Aceites Esenciales, Oleorresinas, y Extractos naturales (incluidos destilados)
 - 182.60 Sustancias saborizantes sintéticas y coadyuvantes
 - 184 Sustancias de uso directo en alimentos Generalmente Reconocidas como Seguras (GRAS)
 - 172 Aditivos alimentarios permitidos para uso directo
- ☒ CODEX ALIMENTARIUS – Organización Mundial de la Salud
- ☒ JECFA, Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios

REALIZÓ	FECHA DE EMISIÓN	PRÓXIMA REVISIÓN
Director de Operaciones Gerente de Planta Gerente de Ingeniería de Procesos Líder de Innovación Especialista en Evaluación Sensorial	2.jul.18	2.jul.21