PIURA GRANOS DE ORIGEN	FT-IP-001 FICHA TECNICA NIBS DE CACAO	Vigencia desde : 20.01.2025 Versión : 01 : 01 Revisión

PRESENTACION	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Nibs de cacao, cacao tostado triturado. Obtenido de la fina selección de cacao seco, tostado, molienda gruesa.
INGREDIENTES	100% Cacao
CARACTERÍSTICAS FISICAS - SENSORIALES	Color: Marrón oscuro. Sabor: Característico del chocolate Olor: Característico distintivo Apariencia: Característico distintivo Calibre : 0.5 a 0.9 cm
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Parámetros Fisicoquímicos** **Codificación y resultados:**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Parámetros Microbiológicos** **Codificación y resultados:**

Parámetro	*Unidad*	*Resultados*
		10-11003
Humedad	%	3.41
Grasa	g/100g	37.25
Cadmio (Cd)	mg/kg	0.11

Parámetro	*Unidad*	*Resultados*
		10-11003
Escherichia coli	NMP/g	< 3
Salmonella	P-A Salmonella/25g	Ausencia

PIURA GRANOS DE ORIGEN	FT-IP-001 FICHA TECNICA NIBS DE CACAO	Vigencia desde : 20.01.2025 Versión : 01 : 01 Revisión

ENVASE	Bolsas doy pack con zipper de PET metalizado negro x 5kg
EMBALAJE	Caja de Cartón Corrugado
REGISTRO SANITARIO	G9401020NNAKTCC
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 meses
PRODUCCION **VENCIMIENTO** **IDENTIFICACIÓN DE LOTE**	Producción: PF: AA / BB / CCCC (Día/Mes/Año) Vencimiento: FV: AA / BB / CCCC (Día/Mes/Año) Lote: LT: BB / CC / DD (Mes/Año/N° Lote)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco

PROCESADOR	Razón Social: Piura Granos de origen SAC RUC: 20611390344 Dirección: La Pareja, San Juan de Bigote, Piura.

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO	