

	FICHA TÉCNICA LICOR DE CACAO COCOA LIQUOR TECHNICAL DATA SHEET	
ESPECIFICACION	ESP LAB 01 Vers. 25 04 16	Pág. 1 de 4

Producto: Masa (Pasta, Licor) de Cacao ECUAKAO
Product: Cacao Mass (Paste, Liquor) ECUAKAO

Registro Sanitario # / Sanitary Record:

Certificado de Notificación Sanitaria No. 11864-ALN-1016 de productos Alimenticios Nacionales
Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura código: 0002-BPM-AN-0119

Composición: Masa de Cacao (Pasta, Licor) del Ecuador 100%
Composition: Cocoa Mass (Paste, Liquor) from Ecuador 100%

Contenido / Content:

200, 500 g.; 1, 5, 10, 20, 25, 30, 100, 1000 Kg. Licor en bloque / Liquor Blocks.
200, 500 g.; 1, 5, 10, 20, 25, 30, 100, 1000, 1250 Kg. Licor Troceado / Kibbled

Características del Producto / Product Characteristics:

De acuerdo a la Norma INEN 623 y especificaciones de clientes / According to Ecuador Standard INEN 623 and customer specifications

Químicas & Física / Chemical & Physical	Especificación / Specification
% Finura / Fineness, 200 mesh	99,0 ± 1,0
pH	5,5 ± 0,5
% Humedad / Moisture	< 1,5
% Cenizas / Ash	< 4,0
% Grasa / Total fat	≥ 50
% Cáscara / Shell	< 1,75

Microbiológicas / Microbiological	Especificación / Specification
Enterobacteriaceae	<10 (CFU/ g)
E. coli.	Negative
Aerobios Totales/ Total plate count	< 5,000 (CFU/ g)
Mohos / Moulds	< 50 (CFU/ g)
Levaduras / Yeast	< 50 (CFU/ g)
Salmonella (25 g)	Negative
Coliformes Totales / Total Coliforms	<10 (CFU/ g) / Negative

Sensoriales / Sensory	
Sabor, aroma y Apariencia / Taste, flavor, appearance.	Características Characteristic

	FICHA TÉCNICA LICOR DE CACAO COCOA LIQUOR TECHNICAL DATA SHEET	
ESPECIFICACION	ESP LAB 01 Vers. 25 04 16	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:

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

L: Liquor (licor)

N: Nibs (Cacao Partido)

K: Kibbled

#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
- Certificación (si corresponde)

Label:

- Identification of Lot
- Number of case / holster
- Shift-working group
- Production Date
- Expiry Date
- Certification (if applicable)

Métodos de Producción / Production Methods:

El producto se obtiene mediante procesos de limpieza, pretostado, descascarado, tostado, molienda, pre-enfriamiento, temperado, envasado.

The product is obtained by cleaning processes, pre-toasted, hulling, roasting, grinding, pre-cooling, tempered, packaging.

	FICHA TÉCNICA LICOR DE CACAO COCOA LIQUOR TECHNICAL DATA SHEET	
ESPECIFICACION	ESP LAB 01 Vers. 25 04 16	Pág. 3 de 4

Embalaje / Packaging Material:

El producto es envasado en / Product is packed in:

Licor de cacao en bloque (25 Kg) / Block Cocoa Liquor (25 Kg):

- 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 (licor en bloques) /
- Packed on plastic pallets; 40 boxes per pallet (Liquor blocks).

Licor de cacao en bloque (1 TM) / Big Block Cocoa Liquor (1 MT):

- Interno: Funda de polietileno de baja densidad.
- Externo: Caja de Cartón Kraft.
- Internal: LD polyethylene bags.
- External: Kraft Cardboard Box
- Embalado sobre pallets de Cartón reforzado; 1 bloque por pallet (licor en bloque) /
- Packed on reinforced cardboard pallets; 1 Tote per pallet (Block Liquor).

Licor de cacao troceado (25 Kg) / Kibbled Cocoa Liquor (25 Kg):

- Interno: Fundas de polietileno de baja densidad
- Externo: Funda de papel Kraft 5 capas.
- Internal: LD polyethylene bags.
- External: 5 layers Kraft Paper.
- Embalado sobre pallets de plástico; 30 fundas por pallets (licor troceado) /
- Packed on plastic pallets; 30 bags per pallet (Kibbled Liquor).

Licor de cacao troceado (1250 Kg) / Kibbled Cocoa Liquor (1250 Kg):

- Interno: Liner interno de polietileno
- Externo: Tela de polipropileno blanca de 220 gramos/ m2
- Internal: internal liner of polyethylene
- External: Outer fabric of Polypropylene
- Embalado sobre pallets de Cartón reforzado; 1 Big bag por pallet (licor troceado) /
- Packed on reinforced cardboard pallets; 1 big bag per pallet (Kibbled Liquor).

	FICHA TÉCNICA LICOR DE CACAO COCOA LIQUOR TECHNICAL DATA SHEET	
ESPECIFICACION	ESP LAB 01 Vers. 25 04 16	Pág. 4 de 4

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 smell 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 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; should be handled in compliance with all health measures and using utensils, gloves, nose caps and mask, all sterile. After opening the box, use it in its entirety, 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).

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

Memoria descriptiva del proceso: "Elaboración de Licor de Cacao" (PRO PRO 02)
Process Description Procedure: "Elaboration of Cocoa Liquor" (PRO PRO 02)

Aseguramiento de Calidad Quality Assurance Gerente / Manager: Fecha / Date: 17/07/2025	
--	--