



FICHA TÉCNICA TORTA DE CACAO TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA CAKE

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 16 Vers. 25 06 03

Pág. 1 de 4

Producto: Torta de cacao ECUAKAO Ecuador
Product: Cocoa Cake ECUAKAO Ecuador

Registro Sanitario # / Sanitary Record:

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

Ingredientes: 100% Torta de Cacao
Ingredients: 100% Cocoa cake

Contenido / Content:

200, 500 g.; 1, 5, 10, 20, 25, 30, 100, 1000 Kg. – 30 Kg.
Torta de cacao / Cocoa Cake

Características del Producto / Product Characteristics

De acuerdo al Codex STAN 141-1483

Químicas & Física / Chemical & Physical	
% Grasa / Total fat,	Min 10 – Máx 12 %
% Humedad / Humidity,	Máx. 2 %
pH	Min 5.4 – Máx 6.5
% Cenizas / Ash,	Máx. 8
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 (NMP / g)	Negt.
E. coli (NMP / g)	Negt.
Enterobacteriaceae (CFU/ g)	Negt.
Salmonella, (CFU / 25 g)	Negt.
Sensoriales / Sensory	
Sabor, aroma y Apariencia / Taste, flavor, appearance.	Características Characteristic

*Heavy metals and other agrochemicals are met according to customer specifications.



FICHA TÉCNICA TORTA DE CACAO TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA CAKE

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 16 Vers. 25 06 03

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

CK: Cocoa Cake

#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 for Year of Production

Etiquetado:

- Identificación del Lote
- Numero de funda
- Turno- turno de trabajo
- Fecha de Producción
- Fecha de Expiración

Label:

- Identification of Lot
- Number of bag
- Shift-working shif
- Production Date
- Expiry Date



FICHA TÉCNICA TORTA DE CACAO TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA CAKE

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 16 Vers. 25 06 03

Pág. 3 de 4

Métodos de Producción / Production Methods:

El producto se obtiene mediante procesos de limpieza, pretostado, descascarado, tostado, molienda, prensado y triturado (torta).

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

Embalaje / Packing Material

El producto es envasado en / Product is packaged in:

- Interno: Funda de polietileno de baja densidad.
Externo: Fundas de papel Kraft
- Internal: LD polyethylene bags.
External: Kraft Bags

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

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 nocuo, 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 recomienda 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.

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 used in confectionery companies.

	FICHA TÉCNICA TORTA DE CACAO TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR COCOA CAKE	
ESPECIFICACIÓN	ESP LAB 16 Vers. 25 06 03	Pág. 4 de 4

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

Memoria descriptiva del proceso: Elaboración de Torta Natural Cacao (PRO PRO 06)

Process Description Procedure: Elaboration of cocoa cake (PRO PRO 06)

Aseguramiento de Calidad Quality Assurance Gerente / Manager: Fecha / Date: 16/06/2025	
--	--