



Ficha Técnica Manteca de Cacao Desodorizada Technical Data Sheet for Deodorized Cocoa Butter

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 35 Vers. 25 01 24

Pág. 1 de 4

Producto: Manteca de cacao desodorizada ECUAKAO

Product: Deodorized Cocoa Butter ECUAKAO

Registro Sanitario # / Sanitary Record:

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

Ingredientes: 100% Manteca de Cacao Desodorizada

Ingredients: 100% Deodorized Cocoa butter

Contenido / Content:

200, 500 g.; 1, 5, 10, 20, 25, 30, 100, 1000 Kg.

Manteca de Cacao Desodorizada en bloque / Deodorized Cocoa butter blocks.

Características del Producto / Product Characteristics

De acuerdo al Codex STAN 86-1981 Rev-1-2001 y especificaciones de clientes

According to Codex STAN 86-1981 Rev-1-2001 and customer specifications

Químicas & Física / Chemical & Physical	Especificaciones / Specifications
Acidez libre / Free Fat Acid (Oleic Acid)	Máx 1.75%
Punto de Fusión / Melting point	Min. 28°C - max 36.5°C
Índice de Saponificación / Saponification Index	Min. 188 – Max 200
Índice de Yodo/ Iodine Index	Min. 32 – Max. 38
Humedad / Moisture	Max. 0.5%
Índice de Peróxido / Peroxide Index	Max. 3%

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



Ficha Técnica Manteca de Cacao Desodorizada Technical Data Sheet for Deodorized Cocoa Butter

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 35 Vers. 25 01 24

Pág. 2 de 4

Sensoriales / Sensory

Sabor, aroma y Apariencia de acuerdo al patrón de Referencia / Taste, flavor, appearance (according to the reference standard)

Características
Characteristic

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:

Almacenar a temperatura debajo de 28 °C, en ambiente libre de olores extraños. Colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada, evitando la exposición directa al sol.

Store at temperature below 28° C in a place free from strange odors. You must place the product in an area that allows proper air circulation, avoiding direct exposure to the sun.

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 = Descripción de Producto / Product Description
DCB: Manteca de cacao Desodorizada / Deodorized Cocoa Butter
- #₁ = Tipo de Producto / Product Type
D: Deodorized / Desodorizada
- #₂ = Número secuencial de producción / Production Sequence Number
- #₃ = 2 dígitos del año de producción / 2 digits for Year of Production



Ficha Técnica Manteca de Cacao Desodorizada Technical Data Sheet for Deodorized Cocoa Butter

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 35 Vers. 25 01 24

Pág. 3 de 4

Etiquetado:

- Identificación del Lote
- Numero de caja/ funda
- Turno- grupo de trabajo
- Fecha de Producción
- Fecha de Expiración

Label:

- Identification of Lot
- Number of case / holster
- Shift-working group
- Production Date
- Expiry Date

Métodos de Producción / Production Methods:

El producto se obtiene mediante procesos de limpieza, pre tostado, descascarado, tostado, molienda de licor de cacao prensado y desodorizado de manteca de cacao.

The product is obtained through a process of cleaning, pre-roasting, hulling, roasting, grinding of cocoa liquor, pressing and deodorized cocoa butter.

Embalaje / Packing Material

El producto es envasado en / Product is packaged in:

- 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 (manteca en bloques).
Packed on plastic pallets; 40 boxes per pallet (cocoa butter blocks)

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 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 o Area cosmética.



Ficha Técnica Manteca de Cacao Desodorizada
Technical Data Sheet for Deodorized Cocoa Butter

ESPECIFICACIÓN

ESP LAB 35 Vers. 25 01 24

Pág. 4 de 4

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 or cosmetic area

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: No disponible.

Process Description Procedure: Not available.

Aseguramiento de Calidad
Quality Assurance

Gerente /Manager:

Fecha/Date: 27/05/2025