# FICHA TÉCNICA COMERCIAL

*Chocolates CARMAR — Santa Cruz de Mora, Estado Mérida, Venezuela*

## 1. Información General de la Empresa

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Razón Social:** | Agropecuaria Los Contreras C.A. | **RIF:** | V-08083661-5 |
| **Marca Comercial:** | Chocolates CARMAR | **Registro Sanitario:** | N.° A-178.164 |
| **Origen del Cacao:** | Santa Cruz de Mora, Región Andina, Venezuela | **Ubicación:** | Calle Araguaney, Sector Santa Rosa, Santa Cruz de Mora, Estado Mérida |

## 2. Identificación del Producto

| | |
|---|---|
| **Nombre del Producto:** | Tableta de Chocolate Oscuro al 55% |
| **Categoría Comercial:** | Chocolate Fino de Aroma / Bean to Bar |
| **Variedad de Cacao:** | Cacao Híbrido y Criollo Venezolano |
| **Presentación Neta:** | 60 g |
| **Tipo de Envase:** | Bolsa de celofán Natureflex |
| **Descripción Organoléptica:** | Color marrón oscuro característico. Olor y sabor propios del producto, libres de olores y sabores extraños. Aspecto característico del chocolate oscuro, conforme a lo establecido en la Norma COVENIN 1397 (evaluación sensorial). |

## 3. Códigos de Identificación Comercial

| Presentación | CPE | Código de barras (EAN-13) |
|---|---|---|
| **Chocolate oscuro 55 % 60 g** | CPE1026624424 | 8 083661 001502 |

## 4. Ingredientes y Declaración Alergénica

| | |
|---|---|
| **Lista de Ingredientes:** | Licor de cacao, manteca de cacao y azúcar. |
| **Alérgenos:** | Libre de gluten. Puede contener trazas de leche y frutos de cáscara si se procesan en la misma línea de producción. |

## 5. Información Nutricional (por 100 g — Análisis Fisicoquímico, LIAQIA-ULA)

| Parámetro | Resultado (100 g) | Método de Ensayo |
|---|---|---|
| Valor Energético (calculado) | ≈ 520 kcal | Calculado (factores Atwater 9-4-4) |
| Humedad (%) | 1,58 | COVENIN 374-1995 |
| Ceniza (%) | 1,74 | COVENIN 1274:2019 |
| Grasa Total (%) | 29,74 | COVENIN 1219-2000 |
| Proteínas (% p/p) | 7,05 | COVENIN 1195-1980 |
| Fibra Cruda (%) | 3,90 | COVENIN 194-2019 |
| Carbohidratos (%) (por diferencia) | 56,00 | — |
| Azúcares Totales (g) | 41,54 | COVENIN 3285:1997 |
| Sodio (mg) | 75,00 | COVENIN 844-1978 |

* Valor energético calculado a partir del análisis fisicoquímico oficial (Informe LIA-CHC-20260730-2, LIAQIA-ULA, 30-07-2026).

## 6. Parámetros de Calidad y Microbiología (Norma COVENIN)

| Determinación | Resultado | Criterio de Aceptación | Evaluación |
|---|---|---|---|
| Mesófilos | 4,7 x $10^2$ UFC/g | m=$10^3$, M=$10^4$ UFC/g | Conforme |
| Coliformes Totales | < 10 NMP/g | m=<10, M=$10^2$ NMP/g | Conforme |
| Coliformes Fecales | < 3 NMP/g | m=<3 NMP/g | Conforme |
| Salmonella spp. | Ausencia en 25 g | Ausencia en 25 g | Conforme |
| Mohos y Levaduras | 1,1 x $10^1$ UFC/g | m=1,0x$10^2$, M=1,0x$10^3$ UFC/g | Conforme |
| Arsénico (mg/Kg) | 0,08 | Máx. 0,50 | Conforme |
| Plomo (mg/Kg) | 0,09 | Máx. 0,50 | Conforme |
| Cobre (mg/Kg) | 1,07 | Máx. 15,0 | Conforme |
| Materias extrañas (insectos, pelos, larvas) | 0 en todos los casos | Ausencia | Conforme |
| Finura (Micraje) | En ajuste de proceso | Meta: ≤ 80 micras | En proceso |

Fuente: Informe de análisis LIA-CHC-20260730-2, Laboratorio de Investigaciones y Análisis Químicos, Industriales y Agropecuarios (LIAQIA), Facultad de Ciencias, Universidad de Los Andes, Mérida. Análisis realizado para solicitud de Registro Sanitario CPE.

## 7. Condiciones de Almacenamiento y Comercialización

| | |
|---|---|
| **Vida Útil Estimada:** | 5 meses a partir de la fecha de elaboración (elaborado 07-2026, vence 12-2026). |
| **Temperatura de Almacenamiento:** | 16°C a 20°C. Mantener en lugar seco, lejos de la luz solar directa y fuentes de calor. |
| **Humedad Relativa:** | Inferior al 60%, para evitar el afloramiento de grasa o azúcar (fat/sugar bloom). |
| **Empaque Primario:** | Bolsa de celofán Natureflex, barrera contra oxígeno y humedad. |
| **Empaque Secundario:** | Estuche/caja con diseño de marca CARMAR e información legal y de lote. |