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-178.163
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:	Licor de Cacao 100% Natural
Categoría Comercial:	Derivado de Cacao / Licor de Cacao Bean to Bar
Variedad de Cacao:	Cacao Híbrido y Criollo Venezolano
Presentación Neta:	500 g y 1 kg
Tipo de Envase:	Bolsa Doypack transparente
Descripción Organoléptica:	Color marrón oscuro característico. Olor y sabor propios del producto, libres de olores y sabores extraños. Aspecto característico del licor de cacao, conforme a lo establecido en la Norma COVENIN 1397 (evaluación sensorial).

3. Códigos de Identificación Comercial

Presentación	CPE	Código de barras (EAN-13)
Licor de cacao 500 g	CPE1026624660	8 083661 001106
Licor de cacao 1 kg	CPE1026624661	8 083661 001205

4. Ingredientes y Declaración Alergénica

Lista de Ingredientes:	Licor de cacao 100% puro (grano de cacao molido), sin azúcar ni aditivos.
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 (declarado/calculado)	630 kcal	Calculado (factores Atwater 9-4-4)
Humedad (%)	1,67	COVENIN 374-1995
Ceniza (%)	3,08	COVENIN 1274:2019
Grasa Total (%)	54,08	COVENIN 1219-2000
Proteínas (% p/p)	11,80	COVENIN 1195-1980
Almidón proveniente del cacao (%)	4,40	COVENIN 376:1982
Fibra Cruda (%)	4,22	COVENIN 194-2019
Carbohidratos (%) (por diferencia)	25,15	—
Azúcares Totales (%)	1,54	COVENIN 3285:1997

* Valor energético según el análisis fisicoquímico oficial (Informe LIA-CHC-20260730-3, LIAQIA-ULA, 30-07-2026), consistente con el declarado en el empaque actual (630 kcal/100g).

6. Parámetros de Calidad y Microbiología (Norma COVENIN)

Determinación	Resultado	Criterio de Aceptación	Evaluación
Mesófilos	1,2 x 10^3 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	4,5 x 10^1 UFC/g	m=1,0x10^2, M=1,0x10^3 UFC/g	Conforme
Arsénico (mg/Kg)	0,06	Máx. 0,50	Conforme
Plomo (mg/Kg)	0,10	Máx. 0,50	Conforme
Cobre (mg/Kg)	1,18	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-20260730-3, 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 (fat bloom).
Empaque Primario:	Bolsa Doypack transparente, barrera contra oxígeno y humedad.
Empaque Secundario:	Etiqueta con diseño de marca CARMAR e información legal y de lote.