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-178.165
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:	Polvo de Cacao 100% Natural
Categoría Comercial:	Derivado de Cacao / Cacao en Polvo
Variedad de Cacao:	Cacao Híbrido y Criollo Venezolano
Presentación Neta:	250 g y 1 kg
Tipo de Envase:	Bolsa Doypack
Descripción Organoléptica:	Color marrón claro característico. Olor y sabor propios del producto, libres de olores y sabores extraños. Aspecto característico del polvo 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)
Polvo de cacao 250 g	CPE1026624425	8 083661 001403
Polvo de cacao 1 kg	CPE1026624423	8 083661 001304

4. Ingredientes y Declaración Alergénica

Lista de Ingredientes:	Cacao en polvo 100% puro, 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 (calculado)	≈ 390 kcal	Calculado (factores Atwater 9-4-4)
Humedad (%)	3,94	COVENIN 374-1995
Ceniza (%)	4,89	COVENIN 1274:2019
Almidón proveniente del cacao (%)	5,04	COVENIN 376:1982
Grasa Total (%)	8,25	COVENIN 1219-2000
Proteínas (% p/p)	5,16	COVENIN 1195-1980
Fibra Cruda (%)	3,90	COVENIN 194-2019
Carbohidratos (%) (por diferencia)	73,86	—
Azúcares Totales (%)	1,91	COVENIN 3285:1997

* Valor energético calculado a partir del análisis fisicoquímico oficial (Informe LIA-CHC-20260730-1, LIAQIA-ULA, 30-07-2026). Este valor es consistente con lo declarado en el empaque actual (80 kcal por porción de 20 g, equivalente a ≈400 kcal/100g).

6. Parámetros de Calidad y Microbiología (Norma COVENIN)

Determinación	Resultado	Criterio de Aceptación	Evaluación
Mesófilos	8,5 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	1,8 x 10^1 UFC/g	m=1,0x10^2, M=1,0x10^3 UFC/g	Conforme
Arsénico (mg/Kg)	0,04	Máx. 0,50	Conforme
Plomo (mg/Kg)	0,09	Máx. 0,50	Conforme
Cobre (mg/Kg)	1,12	Máx. 15,0	Conforme
Materias extrañas (insectos, pelos, larvas)	0 en todos los casos	Ausencia	Conforme
Finura (partícula)	En proceso de estandarización	Meta: ≤ 80 micras	En proceso

Fuente: Informe de análisis LIA-CHC-20260730-1, 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 apelmazamiento o absorción de humedad del polvo.
Empaque Primario:	Bolsa Doypack, barrera contra oxígeno y humedad.
Empaque Secundario:	Etiqueta con diseño de marca CARMAR e información legal y de lote.