

EL CEIBO

Bolivia



EL CEIBO

Bolivia

El Ceibo R.L. es una central de cooperativas de productores de cacao orgánico. Actualmente agrupa a 48 cooperativas de primer grado distribuidas en toda la región de Alto Beni y otras áreas de influencia.

Alto Beni, un municipio ubicado a 270 km de la ciudad de La Paz, es una región subtropical caracterizada por su vocación agroecológica, donde se fomenta la producción orgánica sin el uso de químicos en los cultivos.

Hoy en día, El Ceibo cuenta con más de 1328 familias productoras de cacao orgánico (*Theobroma Cacao L.*) certificadas como orgánicas y comprometidas con el comercio justo.



Historia

El 5 de febrero de 1977, la Central Regional Agropecuaria Industrial de Cooperativas El Ceibo R.L. se fundó con 14 cooperativas de base. Desde entonces, ha enfocado sus esfuerzos en fortalecer la producción, procesamiento y comercialización de cacao orgánico y sus derivados, contribuyendo así a mejorar las condiciones de vida de los productores de cacao.

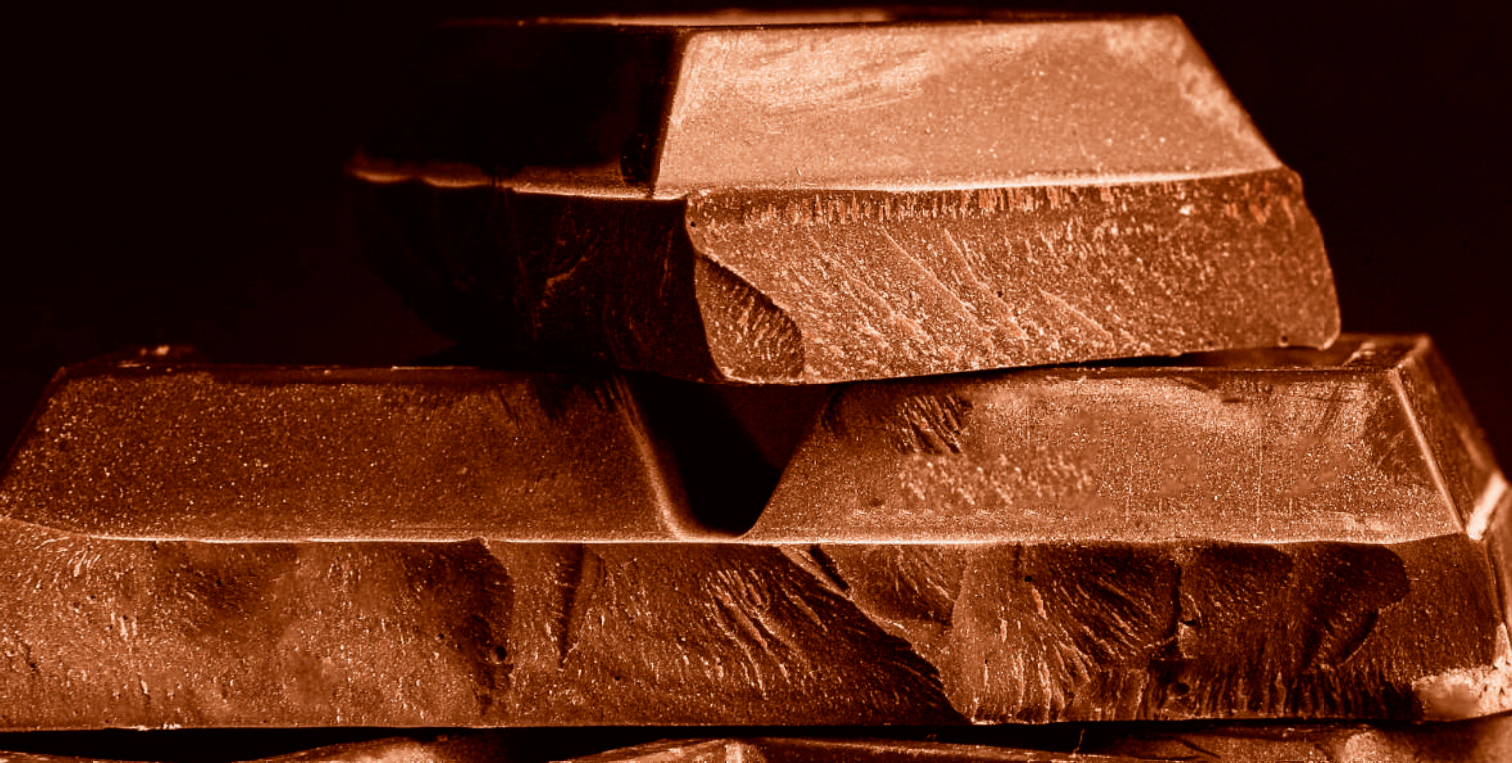
Hoy en día, El Ceibo es reconocida local e internacionalmente por su compromiso con la producción sostenible de cacao y la calidad de sus chocolates. Exportan a Europa, EE. UU. y China, y representan una fuente importante de ingresos para las familias productoras. Su enfoque en el cultivo orgánico y la preservación del medio ambiente los ha convertido en un referente en la industria del cacao en Bolivia.



EL CEIBO

Bolivia

CHOCOLATES FINOS





COCOA NIBS & UYUNI SALT

Barra de chocolate en presentaciones de 80g y 20g con 77% de cacao.

Te encantará su intenso aroma y sabor a chocolate negro combinado con sal de Uyuni, experimentarás una sensación única.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	FINE DARK CHOCOLATE NIBS & SALT.
Descripción del producto	Barra de chocolate con 77% de cacao.
Ingredientes	Pasta de cacao, azúcar, nibs de cacao, manteca de cacao, sal y lecitina de soja.
Forma de presentación	Embalado en cajas de 18 y 6 dispensers, cada dispenser contiene 24 unidades de 20g y 80g. Envase primario: polipropileno bilaminado metalizado. Envase secundario: cajitas de cartulina dúplex. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso intencionado	Ninguno.
Uso previsto	Consumo directo.
Información sobre la vida en anaquel	18 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene lecitina de soja. Puede contener trazas de maní y castaña.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Fuerte a chocolate.

Olor: Chocolate.

Apariencia: Firme y consistente con buen brillo.

Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones causantes de la variación del producto.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	559
Proteínas	g	11.44
Hidratos de carbono	g	52.48
Calcio	mg	60.52
Fósforo	mg	292.51
Vitamina A	ug	58.40
Hierro	mg	8.84

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	37.44
Humedad	%	0.83
Azúcares	%	15.19

Requisitos microbiológicos

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	
Mesófilos aerobios	UFC/g	5	0	-	$10^2 + 10^2$	NB – 326007-2008
Mohos y levaduras	UFC/g	5	0	-	10^2	NB – 326007-2008
Salmonella	en 25g	5	0	Ausencia	Ausencia	NB – 326007-2008





FINE DARK Chocolate

Barra de chocolate en presentaciones de 80g y 20g con 75% de cacao.
Te encantará su intenso aroma y sabor a chocolate negro.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	FINE DARK CHOCOLATE.
Descripción del producto	Barra de chocolate con 75% de cacao.
Ingredientes	Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao y lecitina de soja.
Forma de presentación	Embalado en cajas de 18 y 6 dispensers, cada dispenser contiene 24 unidades de 20g y 80g. Envase primario: polipropileno bilaminado metalizado. Envase secundario: cajitas de cartulina dúplex. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	Ninguno.
Uso previsto	Consumo directo.
Información sobre la vida en anaquel	24 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene lecitina de soja. Puede contener trazas de maní y castaña.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Fuerte a chocolate.

Olor: Chocolate.

Apariencia: Firme y consistente con buen brillo.

Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones, causantes de la variación del producto.

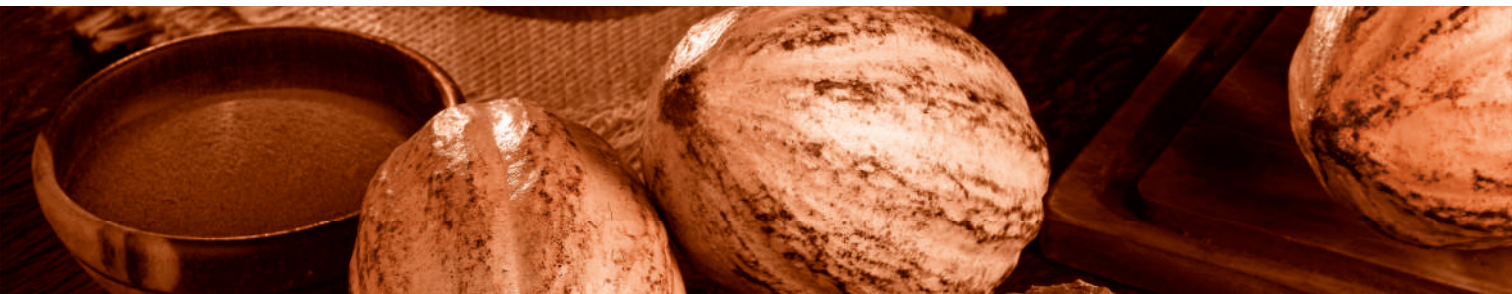
Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	557
Proteínas	g	10.80
Hidratos de carbono	g	54.21
Calcio	mg	57.63
Fósforo	mg	278.49
Vitamina A	ug	62.07
Hierro	mg	2.68

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	35.92
Humedad	%	0.79
Azúcares	%	16.99

Requisitos microbiológicos

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	
Mesófilos aerobios	UFC/g	5	0	-	10000	NB – 326007-2008
Mohos y levaduras	UFC/g	5	0	-	100	NB – 326007-2008
Salmonella	en 25g	5	0	Ausencia	Ausencia	NB – 326007-2008





BOLIVIAN SPECIALTY COFFEE MILK

Barra de chocolate en presentaciones de 80g y 20g con 60% de cacao.

Disfrutarás del intenso aroma y sabor a chocolate negro con leche combinado con un ligero toque de café.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	FINE DARK BOLIVIAN SPECIALTY COFFEE.
Descripción del producto	Barra de chocolate con 60% de cacao.
Ingredientes	Pasta de cacao, azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, café y lecitina de soja.
Forma de presentación	Embalado en cajas de 18 y 6 dispensers, cada dispenser contiene 24 unidades de 20g y 80g. Envase primario: polipropileno bilaminado metalizado. Envase secundario: cajitas de cartulina dúplex. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco, no exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	Ninguno.
Uso previsto	Consumo directo.
Información sobre la vida en anaquel	18 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene lecitina de soja. Puede contener trazas de maní y castaña.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Fuerte a chocolate y ligeramente a café.

Olor: Chocolate.

Apariencia: Firme y consistente con buen brillo.

Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones, causantes de la variación del producto.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	-
Proteínas	g	3
Hidratos de carbono	g	23
Calcio	mg	51
Fósforo	mg	113
Vitamina A	ug	13
Hierro	mg	1

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	13
Humedad	%	0.79
Azúcares	%	16.97

Requisitos microbiológicos

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	
Mesófilos aerobios	UFC/g	5	0	-	$10^2 + 10^2$	NB – 326007-2008
Mohos y levaduras	UFC/g	5	0	-	10^2	NB – 326007-2008
Salmonella	en 25g	5	0	Ausencia	Ausencia	NB – 326007-2008





HERITAGE COCOA BEANS

Barra de chocolate en presentaciones de 80g y 20g con 75% de cacao.

Disfrutarás del intenso aroma y sabor a chocolate negro de nuestra selección especial de cacao orgánico híbrido.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	FINE DARK HERITAGE.
Descripción del producto	Barra de chocolate con 75% de cacao.
Ingredientes	Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao y lecitina de soja.
Forma de presentación	Unidades de 20g y 80g. Envase primario: polipropileno bilaminado metalizado. Envase secundario: cajitas de cartulina dúplex. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso intencionado	Consumo directo para todo público.
Información sobre la vida en anaquel	24 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene leche y lecitina de soja. Puede contener trazas de maní y castaña.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Fuerte a chocolate.

Olor: Chocolate.

Apariencia: Firme y consistente con buen brillo.

Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones, causantes de la variación del producto.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	-
Proteínas	g	4
Hidratos de carbono	g	23
Calcio	mg	68
Fósforo	mg	135
Vitamina A	ug	6
Hierro	mg	3

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	-
Humedad	%	-
Azúcares	%	-

Requisitos microbiológicos

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	
Mesófilos aerobios	UFC/g	5	0	-	$10^2 + 10^2$	NB – 326007-2008
Mohos y levaduras	UFC/g	5	0	-	10^2	NB – 326007-2008
Salmonella	en 25g	5	0	Ausencia	Ausencia	NB – 326007-2008





ANDEAN ROYAL QUINOA & UYUNI SALT

Barra de chocolate en presentaciones de 80g y 20g con 75% de cacao.

Disfrutarás del intenso aroma y sabor a chocolate negro combinado con auténtica quinua real andina y sal de Uyuni.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	FINE DARK DE QUINUA & SALT.
Descripción del producto	Barra de chocolate con 75% de cacao.
Ingredientes	Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, quinua pop, lecitina de soja y sal.
Forma de presentación	Embalado en cajas de 18 y 6 dispensers, cada dispenser contiene 24 unidades de 20g y 80g. Envase primario: polipropileno bilaminado metalizado. Envase secundario: cajitas de cartulina dúplex. Envase terciario: cajas de cartón corrugado
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso intencionado	Ninguno.
Uso previsto	Consumo directo.
Información sobre la vida en anaquel	18 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene lecitina de soja. Puede contener trazas de maní y castaña.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Fuerte a chocolate ligeramente dulce y dulce.

Olor: Chocolate.

Apariencia: Firme y consistente con buen brillo.

Estado de conservación: Bueno, sin señales de infestaciones y libre de agentes extraños.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	-
Proteínas	g	4.3
Hidratos de carbono	g	22
Calcio	mg	25
Fósforo	mg	110
Vitamina A	ug	12.8
Hierro	mg	1.1

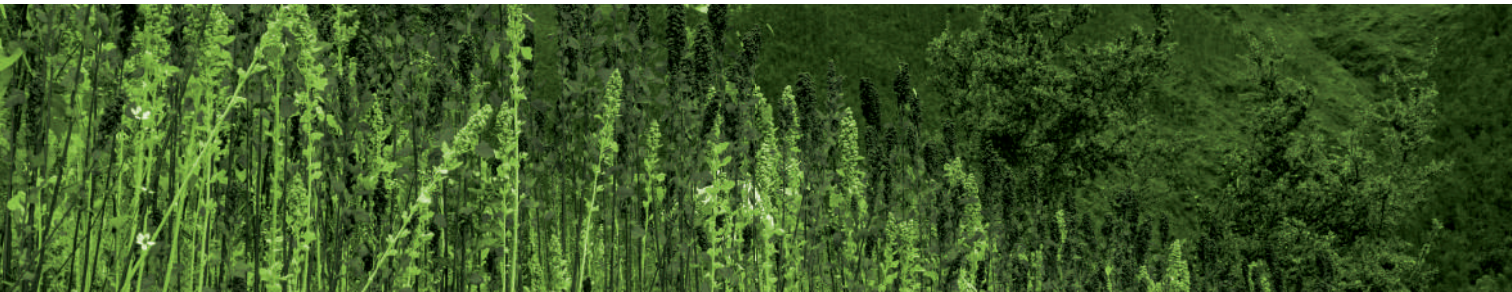
Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones causantes de la variación del producto.

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	12.8
Humedad	%	0.79
Azúcares	%	16.98

Requisitos microbiológicos

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	
Mesófilos aerobios	UFC/g	5	0	-	$10^2 + 10^2$	NB – 326007-2008
Mohos y levaduras	UFC/g	5	0	-	10^2	NB – 326007-2008
Salmonella	en 25g	5	0	Ausencia	Ausencia	NB – 326007-2008





Cítricos ORANGE

Barra de chocolate en presentación de 80g con 70% de cacao.

Te encantará el intenso aroma y sabor a chocolate negro combinado con cáscara de naranja deshidratada.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	FINE DARK CÍTRICOS (NARANJA).
Descripción del producto	Fine Dark con sabor a naranja.
Ingredientes	Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja como emulsificante y cáscara deshidratada de naranja.
Forma de presentación	Barras de 80g. Envase primario: bilaminado metalizado. Envase secundario: cajita de cartulina como estuche. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado. No debe almacenarse con sobrepeso, 6 apilaciones como máximo.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	Ninguno.
Uso previsto	Consumo directo.
Información sobre la vida en anaquel	12 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Se han ligado reacciones alérgicas con la ingesta de cacao.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Cítrico fuerte a naranja.

Olor: Con aroma a naranja.

Apariencia: Textura fina 18 micras del chocolate excepto de la cáscara que es granulada.

Criterios físicos

El producto deberá estar libre de cualquier contaminante físico o alteraciones causantes de la variación del producto.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	472
Proteínas	g	15.5
Hidratos de carbono	g	26.1
Calcio	mg	99.9
Fósforo	mg	477.5
Vitamina A	Mcg	Trazas
Hierro	mg	6.88

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	11.0
Humedad	%	2.35

Requisitos microbiológicos

Chocolate en barras - Referencia - NB/326008:2008

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	

Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos





Cítricos LIMÓN

Barra de chocolate en presentación de 80g con 70% de cacao.

Disfrutarás del intenso aroma y sabor a chocolate negro con leche, combinado con la frescura de la cáscara deshidratada de limón.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	FINE DARK CÍTRICOS (LIMÓN).
Descripción del producto	Chocolate Fine Dark con 70% de cacao, leche gourmet y sabor a limón.
Ingredientes	Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, lecitina de soya como emulsificante y cáscara deshidratada de limón.
Forma de presentación	Barras de 80g. Envase primario: bilaminado metalizado. Envase secundario: cajita de cartulina como estuche. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado. No debe almacenarse con sobrepeso, 6 apilaciones como máximo.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	Ninguno.
Uso previsto	Consumo directo.
Información sobre la vida en anaquel	12 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Contiene leche entera y lecitina de soja.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Cítrico fuerte a limón.

Olor: Aroma a limón.

Apariencia: Textura fina 18 micras del chocolate excepto de la cáscara que es granulada.

Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones, causantes de la variación del producto.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	472
Proteínas	g	15.5
Hidratos de carbono	g	26.1
Calcio	mg	99.9
Fósforo	mg	478.5
Vitamina A	ug	15.5
Hierro	mg	6.3

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	33.8
Humedad	%	1.00

Requisitos microbiológicos

Chocolate en barras - Referencia - NB/326008:2008

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	

Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos





Gourmet FRUTILLA

Barra de chocolate en presentación de 80g con 70% de cacao.

Disfrutarás del intenso aroma y sabor a chocolate negro con leche combinado con frutilla liofilizada.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	CHOCOLATE GOURMET CON FRUTILLA.
Descripción del producto	Gourmet con frutilla.
Ingredientes	Pasta pura de cacao, azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, frutilla liofilizada, emulsionante (E-322) y vainilla como saborizante.
Forma de presentación	Barras de 80g. Envase primario: bilaminado metalizado. Envase secundario: cajita de cartulina como estuche. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado. No debe almacenarse con sobrepeso, 6 apilaciones como máximo.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	Ninguno.
Uso previsto	Consumo directo.
Información sobre la vida en anaquel	12 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Se han ligado reacciones alérgicas con la ingesta del cacao.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Con sabor a frutilla.

Olor: Con aroma a frutilla.

Apariencia: Textura fina, 18 micras del chocolate excepto de la cáscara que es granulada.

Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones causantes de la variación del producto.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	542
Proteínas	g	7.41
Hidratos de carbono	g	51.76
Calcio	mg	373.65
Vitamina A	mg	17.98
Vitamina C	ug	15.70
Hierro	mg	6.88

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	35.85
Humedad	%	<2

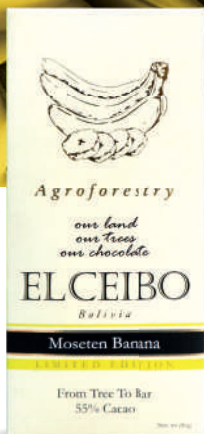
Requisitos microbiológicos

Chocolate en barras - Referencia - NB/326008:2008

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	

Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos





Moseten BANANA

Barra de chocolate en presentación de 80 g con 55% de cacao.

Disfrutarás del intenso aroma y sabor a chocolate negro con leche combinado con banana liofilizada.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	CHOCOLATE GOURMET CON BANANO MOSETEN PREMIUM 55%.
Descripción física del producto	Chocolate con leche en barra con banano liofilizado en trozos.
Ingredientes	Azúcar, leche entera, manteca de cacao, licor de cacao, banana liofilizada, emulsionante E-322 y saborizante artificial vainilla.
Peso neto	80g.
Forma de presentación	Envase primario: bilaminado metalizado. Envase secundario: cartulina dúplex. Embalaje: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	Los envases primario y secundario deben estar ausentes de cualquier tipo de alteración física y ausentes de suciedad o manchas. El envase secundario y/o embalaje no debe estar roto ni abollado, tampoco alterado en sus registros. El embalaje no debe estar con sobrepeso en almacenamiento máximo 5 apilaciones.
Etiquetado	Cumpliendo los requisitos de etiquetado de alimentos - NB 314001 (marca, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes, modo de conservación, razón social, dirección, lugar y país de origen, registro sanitario Bolivia, peso neto y NIT).
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol ni a ambientes contaminados por combustibles.

Condiciones de almacenamiento	Almacenar a una T ≤ 18°C.
Uso intencionado	Consumo directo.
Vida útil del producto	12 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
ALERGENOS	Contiene lecitina de soja y leche entera en polvo.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Contenido del producto en 80g

Requisitos sensoriales

Color: Marrón oscuro.

Olor: Dulce característico a chocolate.

Sabor: Sabor acentuado a banano y Chocolate.

Apariencia: Textura fina con trozos de banana que se perciben a la vista.

Estado de conservación: Una vez abierto el envase guardar en lugar fresco y seco. Mantener el envase siempre cerrado.

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	555
Proteínas	g	11.10
Hidratos de carbono	g	52.90
Calcio	mg	166
Fósforo	mg	190
Hierro	mg	0.85

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	g	33.30
Humedad	g	1.23
Cenizas	g	2

Características microbiológicas

CACAO SIN CÁSCARA NI GERMEN - CACAO EN PASTA, TORTA DE PRESADO DE CACAO Y POLVILLO DE CACAO (FINOS DE CACAO) - Referencia - NB/326006:2020

Requisitos microbiológicos	Unidad UFC/g	Referencia
Aerobios mesófilos	<1,0x10 ²	NB – 326007/2008
Mohos	<1,0x10 ²	NB – 326007/2008
Levaduras	<1,0x10 ²	NB – 326007/2008
E. Coli	<1,0x10 ¹	Sin referencia de norma
Salmonella	Ausencia en 50g	NB – 326007/2008



Amazonian COPOAZÚ

Barra de chocolate en presentación de 80g con 55% de cacao.

Disfrutarás del intenso aroma y sabor a chocolate negro con leche combinado con copoazú liofilizado.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	CHOCOLATE GOURMET CON COPOAZÚ.
Descripción del producto	Chocolate con leche y copoazú.
Ingredientes	Pasta pura de cacao, azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, copoazú liofilizado, emulsionante E-322 (lecitina de soja) y saborizante artificial a vainilla.
Forma de presentación	Envase primario: bilaminado metalizado. Envase secundario: cajita de cartulina como estuche. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado. No debe almacenarse con sobrepeso, 6 apilaciones como máximo.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	Ninguno.
Uso previsto	Consumo directo.
Información sobre la vida en anaquel	12 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Se han ligado reacciones alérgicas con la ingesta del cacao.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café oscuro.

Sabor: Con sabor a copoazú.

Olor: Con aroma a copoazú.

Apariencia: Textura fina, 18 micras del chocolate excepto de la cáscara que es granulado.

Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones, causantes de la variación del producto.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	528
Proteínas	g	7.62
Hidratos de carbono	g	54.68
Calcio	mg	373.65
Vitamina A	mg	17.98
Vitamina C	ug	15.70
Hierro	mg	6.88

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	35.85
Humedad	%	<2

Requisitos microbiológicos

Chocolate en barras - Referencia - NB/326008:2008

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	

Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos





DRINKING CHOCOLATE

Bollos de chocolate para disfrutar en bebidas calientes con o sin leche.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	DRINKING DE CHOCOLATE.
Descripción del producto	Chocolate en bollos.
Ingredientes	Cocoa en polvo, azúcar, pasta pura de cacao, lecitina de soya.
Forma de presentación	Embalado en cajitas de 4 unidades, cada unidad pesa 50g. Envase primario: polipropileno. Envase secundario: cajita de cartulina dúplex. Envase terciario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	Ninguna.
Uso previsto	Previa cocción de una unidad en 1 litro de agua agregando azúcar al gusto.
Información sobre la vida en anaquel	18 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Puede contener trazas de maní y castaña.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Marrón oscuro.

Sabor: Chocolate fuerte.

Olor: Chocolate.

Apariencia: Firme y consistente con buen brillo.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	
Proteínas	g	
Hidratos de carbono	g	
Calcio	mg	
Fósforo	mg	
Vitamina A	ug	
Hierro	mg	

Criterios físicos

El producto deberá estar exento de cualquier contaminante físico o alteraciones, causantes de la variación del producto.

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	
Humedad	%	

Requisitos microbiológicos

CHOCOLATE COMPUESTO Y RELLENO - Referencia - NB/326007:2008 - Tabla 2

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	
Mesófilos aerobios	UFC/g	-	-	10000	-	NB/32016:2005
Mohos y levaduras	UFC/g	-	-	100	-	NB/32015:2005
Salmonella	en 25g	-	-	Ausencia	-	NB/32007:2003 NSR





COCOA POWDER

Cacao orgánico en polvo, perfecto para preparar bebidas calientes o frías y utilizar en repostería.

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	COCOA ORGÁNICA PARA EXPORTACIÓN - POWDER
Descripción del producto	Cacao en polvo.
Ingredientes	Cacao orgánico en polvo.
Forma de presentación	Envasado en cajas de 60 y 40 unidades, cada unidad de 150g y 250g. Envase primario: polietileno de alta densidad. Envase secundario: cajitas de cartulina dúplex. Envase terciario: cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	Ninguna.
Uso previsto	Previa dilución en agua caliente con agregación de azúcar y para repostería.
Información sobre la vida en anaquel	24 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS	Se han ligado reacciones alérgicas con la ingesta de cacao.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Requisitos sensoriales

Color: Café claro.

Sabor: Con aroma fuerte a cacao.

Olor: Con aroma a chocolate puro y cacao.

Apariencia: Textura fina libre de grumos.

Criterios físicos

El producto deberá estar libre de cualquier contaminante físico o alteraciones, causantes de la variación del producto.

Contenido por 100g de muestra

Requisitos nutricionales	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal	470
Proteínas	g	21.72
Hidratos de carbono	g	60.14
Calcio	mg	176.18
Fósforo	mg	929.05
Vitamina A	ug	Trazas
Hierro	mg	6.88

Requisitos químicos	Unidad	Especificación
Materia grasa	%	11.00
Humedad	%	2.35

Requisitos microbiológicos

CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCAR - Referencia - NB/326008:2008

Agente microbiológico	Unidad	n	c	Límites permitidos		Método de ensayo
				m	M	

Los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos





EL CEIBO

Bolivia

SEMI ELABORADOS



NIBS DE CACAO ORGÁNICO

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	NIBS DE CACAO ORGÁNICO.
Descripción física del producto	Partículas de cacao en grano previamente seleccionadas, tostadas, quebradas y liberadas de la cáscara del modo más completo posible técnicamente.
Ingredientes	100% nibs de cacao.
Peso neto	25 kg.
Forma de presentación	25 kg. Envase primario: bolsa de polietileno. Envase secundario: bolsa de yute polipropileno trenzado.
Condiciones del envase	El envase debe estar limpio, libre de cualquier agente contaminante y roturas.
Etiquedado	1. Año de cosecha, 2. Nombre de bolsa.
Embalado	1. Nombre de la empresa, 2. Nombre del producto, 3. Número de bolsas, 4. Registro sanitario Bolivia, 5. Dirección, teléfono, 6. Origen, 7. Peso neto, 8. Condiciones de almacenamiento.
Condiciones de almacenamiento	El producto deberá transportarse y almacenarse en condiciones tales que impidan la contaminación física, química y microbiológica. El producto deberá estar sobre palets (tarimas) y nunca así sobre el piso a una distancia de la pared de por lo menos 30 cm, en condiciones ambientales $T \leq 20^{\circ}\text{C}$.
Uso intencionado	Como materia semi elaborada para uso industrial: licor de cacao (para uso como materia prima en chocolates, extracción en manteca, cocoa en polvo) añadidura en chocolates como tal.

Vida útil del producto	12 meses en condiciones óptimas de almacenamiento
ALERGENOS	Ninguno

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características organolépticas

Color	Café
Olor	Característico
Sabor	Característico
Apariencia	Característico
Estado de conservación	Bueno, sin señales de infestaciones y libre de agentes extraños contaminantes

Contenido físico químico del producto

Requisito químico	Unidad	Especificación
Materia grasa	g/100g	56.48
Humedad	g/100g	1.47

Contenido nutricional del producto

Requisito nutricional	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal/100g	633
Proteínas	g/100g	10.66
Carbohidratos	g/100g	28.81
Calcio	mg/100g	85.69
Fósforo	mg/100g	474.99
Vitamina A	ug/100g	20.36
Hierro	mg/100g	3.15

Características microbiológicas

CACAO SIN CÁSCARA NI GERMEN - CACAO EN PASTA, TORTA DE PRENSADO DE CACAO Y POLVILLO DE CACAO Y POLVILLO DE CACAO (FINOS DE CACAO) - Referencia - NB/326006:2020

Requisitos microbiológicos	Unidad	Método de ensayo
Aerobios mesófilos	UFC/g	NB 32003
Mohos y levaduras	UFC/g	NB 32006
E. Coli	AUSENCIA	NB 32005
Salmonella	AUSENCIA	NB-ISO 6579
Coliformes totales	UFC/g	NB 32005



CÁSCARA DE CACAO ORGÁNICO

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	CÁSCARA CACAO ORGÁNICO.
Descripción física del producto	La cáscara de cacao rodea al grano de cacao y se obtiene a partir del descascarillado de la semilla después del tostado.
Ingredientes	NA.
Peso neto	25 kg.
Forma de presentación	Envase primario: bolsa de polietileno. Envase secundario: bolsa de yute polipropileno trenzado.
Condiciones del envase	El envase debe estar limpio y libre de cualquier agente contaminante.
Etiquetado	1. Año de cosecha, 2. Semana de acopio, 3. Nombre de bolsa, 4. Nombre del productor, 5. Peso neto.
Embalado	1. Nombre de la empresa, 2. Nombre del producto, 3. Número de bolsas, 4. Registro sanitario Bolivia, 5. Dirección, teléfono, 6. Origen, 7. Peso neto, 8. Condiciones de almacenamiento.
Condiciones de almacenamiento	El producto deberá transportarse y almacenarse en condiciones tales que impidan la contaminación física, química y fragmentos. El producto deberá estar sobre palets (tarimas) y nunca así sobre el piso a una distancia de la pared de por lo menos 30 cm, en condiciones ambientales $T \leq 20^{\circ}\text{C}$.
Uso intencionado	Como materia prima para la elaboración en pastelerías e infusiones.

Vida útil del producto	24 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
ALERGENOS	Ninguna.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características organolépticas

Color	Marrón claro, marrón rojizo
Olor	Característico del chocolate
Sabor	Propio del cacao ligeramente amargo, con cierto contenido de acidez
Apariencia	Piezas de aproximadamente 2 a 0.5 cm
Estado de conservación	Bueno, sin señales de infestaciones y libre de agentes extraños

Contenido físico químico del producto

Requisito químico	Unidad	Especificación
Materia grasa	g/100g	4.69
Humedad	g/100g	1.37

Contenido nutricional del producto

Requisito nutricional	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal/100g	383
Proteínas	g/100g	20.06
Carbohidratos	g/100g	64.71
Calcio	mg/100g	250.69
Fósforo	mg/100g	772.45
Vitamina A	ug/100g	13.57
Hierro	mg/100g	16.07

Características microbiológicas

CACAO SIN CÁSCARA NI GERMEN - CACAO EN PASTA, TORTA DE Prensado de cacao y polvillo de cacao y polvillo de cacao (FINOS DE CACAO) - Referencia - NB/326006:2020

Requisitos microbiológicos	Unidad	Método de ensayo
Aerobios mesófilos	UFC/g	NB 32003
Mohos y levaduras	UFC/g	NB 32006
E. Coli	AUSENCIA	NB 32005
Salmonella	AUSENCIA	NB-ISO 6579
Coliformes totales	UFC/g	NB 32005



PASTA PURA DE CACAO

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	PASTA PURA DE CACAO CALIDAD ORGÁNICO.
Descripción física del producto	Pasta pura de cacao obtenida a partir de los mejores granos de cacao.
Ingredientes	Granos de cacao tostado, pelado y molido.
Peso neto	25 kg.
Forma de presentación	Cajas de 25 kg. Envase primario: polietileno de alta densidad. Envase secundario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física El Envase secundario no debe estar roto, abollado y/o mojado.
Etiquedado	1. Lote; 2. Fecha de vencimiento; 3. Ingredientes; 4. Modo de conservación; 5. Razón social; 6. Dirección; 7. Lugar y país de origen; 8. Registro sanitario; 9. Marca; 10. Nombre del producto; 11. Contenido neto; 12.NIT.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$. Mantener el producto herméticamente cerrado.
Uso no intencionado	Ninguno.
Vida útil del producto	24 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
ALERGENOS	Se han ligado reacciones con la ingesta de cacao.
Condiciones de transporte	A temperaturas de refrigeración $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características organolépticas

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico
Apariencia	Firme y consistente

Contenido físico químico del producto

Requisito químico	Unidad	Especificación
Materia grasa	g/100g	53.1
Humedad	g/100g	1.65

Contenido nutricional del producto

Requisito nutricional	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal/100g	648
Proteínas	g/100g	14.2
Carbohidratos	g/100g	28.2
Calcio	mg/100g	122
Fósforo	mg/100g	421
Vitamina A	ug/100g	2.83
Hierro	mg/100g	4.04

Características microbiológicas

CACAO SIN CÁSCARA NI GERMEN - CACAO EN PASTA, TORTA DE Prensado de cacao y POLVILLO DE CACAO Y POLVILLO DE CACAO (FINOS DE CACAO) - Referencia - NB/326006:2020

Requisitos microbiológicos	Unidad	Método de ensayo
Aerobios mesófilos	UFC/g	NB 32003
Mohos y levaduras	UFC/g	NB 32006
E. Coli	AUSENCIA	NB 32005
Salmonella	AUSENCIA	NB-ISO 6579
Coliformes totales	UFC/g	NB 32005





CACAO EN POLVO ORGÁNICO

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	CACAO EN POLVO ORGÁNICO.
Descripción física del producto	Cacao en polvo.
Ingredientes	Cacao en polvo.
Peso neto	25 kg.
Forma de presentación	Bolsa de 25 kg. Envasado en bolsas de polietileno de baja densidad y papel kraftt.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El envase secundario no debe estar roto ni abollado.
Etiquetado	1. Lote; 2. Fecha de vencimiento; 3. Ingredientes; 4. Modo de conservación; 5. Razón social; 6. Dirección; 7. Lugar y país de origen; 8. Registro sanitario; 9. Marca; 10. Nombre del producto; 11. Contenido neto; 12. NIT.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 20^{\circ}\text{C}$.
Uso no intencionado	No para personas intolerantes al cacao.
Vida útil del producto	24 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
ALERGENOS	Se han ligado reacciones alérgicas con la ingesta del cacao.
Condiciones de transporte	A temperaturas de refrigeración $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.
Exigencias sanitarias del mercado	R.S. Senasag, SEDES y otros aplicables a la industria alimentaria.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características organolépticas

Color	Marrón
Sabor	Natural fuerte a cacao, suave al paladar y libre de sabores extraños
Olor	Con aroma a cacao característico, libre de olores extraños
Apariencia	Textura fina libre de grumos

Contenido físico químico del producto

Requisito químico	Unidad	Especificación
Materia grasa	g/100g	11.00

Contenido nutricional del producto

Requisito nutricional	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal/100g	470
Proteínas	g/100g	21.72
Hidratos de carbono	g/100g	60.14
Calcio	mg/100g	176.18
Fósforo	mg/100g	929.05
Hierro	mg/100g	6.88
Vitamina A	ug/100g	0.01
Vitamina C	ug/100g	0.003

Características microbiológicas

CACAO SIN CÁSCARA NI GERMEN - CACAO EN PASTA, TORTA DE Prensado de cacao y polvillo de cacao y polvillo de cacao (FINOS DE CACAO) - Referencia - NB/326006:2020

Requisitos microbiológicos	Unidad	Método de ensayo
Aerobios mesófilos	UFC/g	NB 32003
Mohos y levaduras	UFC/g	NB 32006
E. Coli	AUSENCIA	NB 32005
Salmonella	AUSENCIA	NB-ISO 6579
Coliformes totales	UFC/g	NB 32005





CACAO EN GRANO ORGÁNICO

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	CACAO ORGÁNICO.
Descripción física del producto	Un grano de cacao es la semilla fermentada y secada del Theobroma cacao, del cual se extraen los sólidos de cacao y la manteca de cacao.
Ingredientes	NINGUNA.
Peso neto	2 kg.
Forma de presentación	Envase primario: bolsa de polietileno. Envase secundario: bolsa de yute polipropileno trenzado.
Condiciones del envase	El envase debe estar limpio, libre de cualquier agente contaminante.
Etiquedado	1. Año de cosecha, 2. Semana de acopio, 3. Nombre de bolsa, 4. Nombre del productor, 5. Peso neto.
Condiciones de almacenamiento	El producto deberá transportarse y almacenarse en condiciones tales que impidan la contaminación física y de micro organismos. El producto deberá estar sobre palets (tarimas) y nunca así sobre el piso a una distancia de la pared de por lo menos 30 cm, en condiciones ambientales $T \leq 20^{\circ}\text{C}$.
Uso intencionado	Como materia prima para la elaboración de chocolate y derivados.
Vida útil del producto	36 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
ALERGENOS	Ninguna.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características organolépticas

Color	Marrón claro, marrón rojizo
Olor	Propio del cacao ligeramente amargo, con cierto contenido de acidez
Sabor	Propio del cacao con cierta liberación de acidez
Apariencia	Piezas de aproximadamente 1.5 a 2.75 cm
Estado de conservación	Bueno, sin señales de infestaciones y libre de agentes extraños

Especificación de la materia prima

Requisito químico	Unidad	Especificación
Materia grasa	g/100g	46.14
Humedad	g/100g	4.01

Contenido nutricional del producto

Requisito nutricional	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal/100g	574
Proteínas	g/100g	15.50
Carbohidratos	g/100g	31.0
Calcio	mg/100g	105.04
Fósforo	mg/100g	469.10
Vitamina A	ug/100g	5.52
Hierro	mg/100g	20.51

Características microbiológicas

CACAO EN GRANO - CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS 326002

Requisitos microbiológicos	Unidad	Método de ensayo
Aerobios mesófilos	UFC/g	NB 32003
Mohos y levaduras	UFC/g	NB 32006
E. Coli	AUSENCIA	NB 32005
Salmonella	AUSENCIA	NB-ISO 6579
Coliformes totales	UFC/g	NB 32005





MANTECA DE CACAO ORGÁNICO

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del producto	MANTECA DE CACAO CALIDAD ORGÁNICO.
Descripción física del producto	Manteca de prensado.
Ingredientes	Manteca de cacao.
Peso neto	25 kg.
Forma de presentación	Cajas de 25 kg. Envase primario: bolsas de polietileno de baja densidad. Envase secundario: cajas de cartón corrugado.
Condiciones del envase	El envase primario debe estar ausente de cualquier tipo de alteración física. El Envase secundario no debe estar roto, abollado y/o mojado.
Etiquedado	1. Lote; 2. Fecha de vencimiento; 3. Ingredientes; 4. Modo de conservación; 5. Razón social; 6. Dirección; 7. Lugar y país de origen; 8. Registro sanitario; 9. Marca; 10. Nombre del producto; 11. Contenido neto; 12.NIT.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer al sol. Almacenar a una $T \leq 18^{\circ}\text{C}$. Una vez abierto mantener el empaque cerrado.
Uso no intencionado	No para personas intolerantes al cacao.
Vida útil del producto	24 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
ALERGENOS	Se han ligado reacciones alérgicas con la ingesta de cacao.
Condiciones de transporte	A temperaturas de refrigeración $T \leq 18^{\circ}\text{C}$.

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características organolépticas

Color	Amarillo claro
Sabor	Neutro con cierto grado de acidez
Olor	Característico del cacao
Apariencia	Masa sólida, untosa al tacto

Contenido físico químico del producto

Requisito químico	Unidad	Especificación
Materia grasa	g/100g	99.20
Humedad	g/100g	0.09

Contenido nutricional del producto

Requisito nutricional	Unidad	Especificación
Valor energético	Kcal/100g	8.36
Proteínas	g/100g	1.43
Carbohidratos	g/100g	-
Calcio	mg/100g	-
Fósforo	mg/100g	-
Cenizas	g/100g	0.03
Hierro	mg/100g	-

Características microbiológicas

CACAO SIN CÁSCARA NI GERMEN - CACAO EN PASTA, TORTA DE Prensado de cacao y Polvillo de cacao y Polvillo de cacao (Finos de cacao) - Referencia - NB/326006:2020

Requisitos microbiológicos	Unidad	Método de ensayo
Aerobios mesófilos	UFC/g	NB 32003
Mohos y levaduras	UFC/g	NB 32006
E. Coli	AUSENCIA	NB 32005
Salmonella	AUSENCIA	NB-ISO 6579
Coliformes totales	UFC/g	NB 32005



EL CEIBO

Bolivia

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES

Nuestras certificaciones internacionales garantizan la calidad de nuestros productos:



“No colaboramos con los productores, **somos los productores**”

EL CEIBO
Bolivia

*our land
our trees
our chocolate*



EL CEIBO

Bolivia

Oficina central

Av. Juan Pablo II, Nro. 2560, Final Autopista
El Alto, La Paz - Bolivia
Telf.: +(591-2) 2843333 • 2841078 • 72004656

ventas@elceibo.com
marketing@elceibo.com
comercializacion@elceibo.com

www.elceibo.com