

**CERTIFICATE OF ANALYSIS N° 0294***(Certificado de análisis)*

Código: ECO-F-CAL-01

Version: 01

Pagina: 1 de 1

Product *(Producto)*: ORGANIC CRIOLLO CACAO POWDER
(Polvo de cacao criollo orgánico)
Scientific name *(Nombre científico)*: *Theobroma cacao L, criollo variety.*

Source country *(País de origen)*: Perú *(Perú)***I. ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS *(Características organolépticas)***

Color *(Color)*: Dark Brown *(Marrón oscuro)*
Odor *(Olor)*: Product characteristics, free of foreign odours
(Característico del producto, exento de olores extraños)
Taste *(Sabor)*: Product characteristics, free of foreign flavours
(Característico del producto, exento de sabores extraños)
Texture *(Textura)*: Fine powder, Free from foreign matter *(Polvo fino, libre de materias extrañas)*

II. PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS *(Características físico-químicas)*Humidity *(Humedad)*: 2.53%**III. MICROBIOLOGIC ANALYSIS* *(Análisis microbiológicos)***

TEST <i>(Prueba)</i>	RESULTED <i>(Resultado)</i>	METHOD <i>(Método)</i>
Aerobics Mesophilic (UFC/g) <i>(Aerobios mesófilos)</i>	<100 000	Meizheng Bio-Tech, MicroFast® AC, AOAC Performance Tested MethodsSM certification number 032103
Total Yeast (UFC/g) <i>(Levaduras totales)</i>	< 100	Meizheng Bio-Tech, MicroFast® Yeast and Mold Plate Count (YM), AOAC Performance Tested MethodsSM certification number 122101
Total Mold (UFC/g) <i>(Hongos totales)</i>	< 100	Meizheng Bio-Tech, MicroFast® Yeast and Mold Plate Count (YM), AOAC Performance Tested MethodsSM certification number 122101
E.coli / 10 g <i>(E. Coli)</i>	< 10	Meizheng Bio-Tech, MicroFast® Coliform and EC, AOAC Performance Tested MethodsSM certification number 102103
Salmonella spp ** <i>(Salmonella spp)</i>	Absence /25 g	AOAC Official Method 2016.01 Rehydratable dry film method. 3M™ Petrifilm™ plate count method.

IV. STORAGE *(Almacenamiento)*Keep it in dry places *(Guárdelo en lugares secos)***V. CONCLUSION *(Conclusión)***Approved Lot *(Lote Aprobado)***Quality Assurance**

*The results comply with the parameters established in RM 591-2008/MINSA. Microbiological Criteria of Sanitary Quality and Safety for foods and beverages for human consumption.
(Los resultados cumplen con los parámetros establecidos en la RM 591-2008/MINSA. Criterios Microbiológicos de Calidad sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano)

