**1. PRODUCTO:** TORTA CHOCOLATE.

**2. DESCRIPCIÓN:** La torta chocolate es un producto derivado del proceso de la extracción del aceite de palmiste, el cual se obtiene de la semilla o almendra contenida dentro del fruto de la palma aceitera por medio de presión en prensas tipo Expeller.

La torta es un material granulado de textura fina aceitosa y color café oscuro que se empaca en sacos de 50 Kg para su comercialización y posee características fisicoquímicas que la ubican como uno de los mejores complementos alimenticios para animales, especialmente para bovinos, equinos y porcinos obteniéndose un alto grado de aceptabilidad y digestibilidad.

**3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** Las principales características fisicoquímicas de la Torta de chocolate se muestran a continuación.

**3.1 Características Fisicoquímicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICA** | **VALOR** |
| GRASA | 16-20 % |
| HUMEDAD | 3.0-6.0 % |
| CENIZA | 7.67 % |
| PROTEINA | 16.5 % |
| FIBRA | 20.50 % |
| CARBOHIDRATOS | 38.53 % |
| CALORIAS | 330 |

**Recomendaciones:** Producto no inflamable. El contacto directo no representa riesgo para la salud.

|  |
| --- |
| **CONTROL DE CAMBIOS** |
| **FECHA DEL CAMBIO** | **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO** | **REVISADO POR** | **MEDIO DE APROBACIÓN** | **APROBADO POR** |
|  | 01 | Creación del documento | Responsable del proceso | Correo electrónico | Gerente |
| 05/01/2019 | 02 | Modificación del documento | Responsable del proceso |  | Gerente  |
|  |  |  |  |  |  |