



**CERTIFICADO DE CALIDAD
NIBS DE CACAO**



FECHA DE ENTREGA: 17 de Junio del 2022

CLIENTE: Oasis JVD Nutrition S.A. de C.V.

Nº DE LOTE: 01F8NBORG095

CANTIDAD: 1 Cajas

PESO: 12.5 Kg

FECHA DE PRODUCCION: abr-22

FECHA DE CADUCIDAD: abr-24

Característica	Parámetro	Resultado	Especificación (unidad)
Sensorial	Olor	Característico	Característico (cacao)
	Color	Café oscuro	Café oscuro
	Sabor	Característico	Característico
Fisicoquímico	Humedad	2.89	Max. 3.0 (%)
	Grasa	42.5	Min. 40 (%)
	pH (solución 10%)	5.76	Min. 5.0
	Cascarilla	0.01	Máx. 5 (%)
Microbiológico	Mesófilos Aerobios	4,580	< 5,000 (UFC/g)
	Coliformes Totales (CTP)	No desarrolló	<10 (UFC/g)
	Coliformes Fecales	No desarrolló	(NMP/g)
	Mohos	45 UFC/g	<50 (UFC/g)
	Levaduras	No desarrolló	<50 (UFC/g)
	Salmonella	Ausente	Ausente en 25 g

I en A. Gabriela Silva Morteo
GERENTE DE CALIDAD



**CERTIFICADO DE CALIDAD
NIBS DE CACAO**



FECHA DE ENTREGA: 17 de Junio del 2022

CLIENTE: Oasis JVD Nutrition S.A. de C.V.

Nº DE LOTE: 01F8NBORG123

CANTIDAD: 23 Cajas

PESO: 287.5 Kg

FECHA DE PRODUCCION: may-22

FECHA DE CADUCIDAD: may-24

Característica	Parámetro	Resultado	Especificación (unidad)
Sensorial	Olor	Característico	Característico (cacao)
	Color	Café oscuro	Café oscuro
	Sabor	Característico	Característico
Fisicoquímico	Humedad	2.31	Max. 3.0 (%)
	Grasa	53.51	Min. 40 (%)
	pH (solución 10%)	5.12	Min. 5.0
	Cascarilla	0.01	Máx. 5 (%)
Microbiológico	Mesófilos Aerobios	4,980 UFC/g	< 5,000 (UFC/g)
	Coliformes Totales (CTP)	No desarrolló	<10 (UFC/g)
	Coliformes Fecales	No desarrolló	(NMP/g)
	Mohos	20 UFC/g	<50 (UFC/g)
	Levaduras	No desarrolló	<50 (UFC/g)
	Salmonella	Ausente	Ausente en 25 g

I en A. Gabriela Silva Morteo
GERENTE DE CALIDAD



**CERTIFICADO DE CALIDAD
COCOA NATURAL PULVERIZADA**



FECHA DE ENTREGA: 17 de Junio del 2022

CLIENTE: OASIS JDV Nutrition S.A. de C.V.

N° DE LOTE: 01F8CPORG135

CANTIDAD: 40 Sacos

PESO: 1,000 Kg

FECHA DE PRODUCCION: jun-22

FECHA DE CADUCIDAD: jun-24

Característica	Parámetro	Resultado	Especificación (unidad)
Sensorial	Olor	Característico	Característico
	Aspecto	Polvo fino	Polvo fino
	Color	Marrón claro	Marrón claro
	Sabor	Característico	Característico
Fisicoquímico	Humedad	3.03	Max. 5 (%)
	pH (solución 10%)	5.41	5.2 - 6.2
	Fineza (Malla 200)	98	Min. 98%
	Grasa (manteca de cacao)	11.61	Min. 10 (%) Máx. 12(%)
Microbiológico	Mesófilos Aerobios	4180 UFC/g	<5,000 (UFC/g)
	Coliformes Totales (CTP)	No desarrolló	<10 (UFC/g)
	Coliformes Fecales	No desarrolló	NMP/g
	Mohos	5 UFC/g	<10 (UFC/g)
	Levaduras	No desarrolló	<10 (UFC/g)
	Salmonella	Ausente	Ausente en 25 g

IlenA. Gabriela A. Silva Morteo
Gerente de calidad