

	FICHA TÉCNICA	Data emissão:	05/06/18
		Data revisão:	01/08/22
	PRODUTO ACABADO	Rev. 011	Pág. 1 de 2
<b>FICHA TÉCNICA – 30200001 – CACAU EM PÓ NATURAL STANDARD</b>			

## CACAU EM PÓ NATURAL STANDARD

**DESCRIÇÃO:** Este produto é obtido a partir do refino da torta de cacau.

**COMPOSIÇÃO:** Cacau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**ADITIVOS:** Não aplicado

**ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS:** Pó fino e homogêneo, sem grumos, coloração marrom, odor e sabor característicos.

## VALIDADE

12 meses

## TIPO DE EMBALAGEM

Sacos em papel multifoliado, com filme plástico, valvulado, com capacidade para 25kg, identificados com número de lote e validade.

## CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM

Ambiente com umidade do ar abaixo de 50% UR, temperatura abaixo de 28°C, área fechada, livre de insetos, roedores, produtos químicos e/ou odores estranhos. Empilhamento máximo de 10 sacos.

## MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO

Em caminhões baú. Não transportar junto com outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias químicas, pragas e produtos com odores estranhos.

INFORMAÇÕES FÍSICOS- QUÍMICOS	Especificação	Periodicidade
Umidade	Máx. 5%	Monitoramento Interno Por lote
pH	5,0 – 6,0	
Teor de Gordura	8,0 – 10,0 %	
Granulometria (200 Mesh)	97 – 100%	
Atividade de Lipase (qualitativo)	Negativo	

INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS	Especificação	Periodicidade
RDC n°724/IN161, de 01 de Julho de 2022		
Aeróbios Mesófilos	Máx. 5000 UFC/g	Monitoramento Interno - Por lote Monitoramento Externo* - Anual
Leveduras/ Bolores	Máx. 50 UFC/g	
Enterobactérias	Máx. 10 UFC/g	
Coliformes	Máx. 10 UFC/g	
Escherichia coli	Ausente/1g	
Salmonella	Ausente/25g	
*Monitoramento externo realizado em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017		

INFORMAÇÕES MICOTOXINAS	Especificação	Periodicidade
RDC n°722/IN160, de 01 Julho de 2022		
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	5 µ/kg	Monitoramento Externo* - Anual
Ocratoxina A	5 µ/kg	
*Monitoramento externo realizado em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017		

\*\*Os produtos podem sofrer pequenas alterações nas tonalidades de cores e nos valores apresentados na tabela nutricional, devido a disponibilidade de matéria-prima de origem vegetal



## FICHA TÉCNICA

Data emissão: 05/06/18

Data revisão: 01/08/22

PRODUTO ACABADO

Rev. 011

Pág. 2 de 2

## FICHA TÉCNICA – 30200001 – CACAU EM PÓ NATURAL STANDARD

INFORMAÇÕES MATÉRIAS ESTRANHAS	Especificação	Periodicidade
RDC nº623, de 09 de Março de 2022		
Fragmentos de insetos	25 unidades/50g	Monitoramento Externo* - Anual
Fragmentos de pelos de roedor	1 unidade/50g	
Ácaros mortos	Máx. 5	
Areia	1,5%	
Outras matérias estranhas	-	
*Monitoramento externo realizado em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017		
INFORMAÇÕES CONTAMINANTES INORGÂNICOS	Especificação	Periodicidade
RDC nº722/IN160, de 01 Julho de 2022		
Arsênio	≤0,4mg/Kg	Monitoramento Externo* - Anual
Cádmio	≤0,3mg/Kg	
Chumbo	≤0,4mg/Kg	
*Monitoramento externo realizado em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017		
ALÉRGICOS	Especificação	Periodicidade
RDC nº26, de 02 de Julho de 2015		
Alérgeno alimentar	Ausente	Monitoramento interno - Por lote
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
RDC 429, de 08 de Outubro de 2020		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 1250	Porção: 20g (colher de sopa)	
	20g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	31	2%
Carboidratos (g)	2	1%
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	3	6%
Gorduras totais (g)	2	2%
Gorduras saturadas (g)	1	
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	11	46%
Sódio (mg)	0	0%
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção		

\*\*Os produtos podem sofrer pequenas alterações nas tonalidades de cores e nos valores apresentados na tabela nutricional, devido a disponibilidade de matéria-prima de origem vegetal