



RMoura Comércio de Cereais Ltda.  
www.rmouracereais.com.br  
+55 11 33242100  
qualidade@rmouracereais.com.br

## FICHA TÉCNICA

### Produto

**Cacau em pó alcalino Black**

### DESCRIÇÃO

Pó fino e sem grumos, coloração preto predominante, odor e sabor característicos no setor alimentício.

### COMPOSIÇÃO

Cacau e Álcalis. NÃO CONTÉM GLÚTEN  
PODE CONTER SOJA

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

10kg e 25 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	65 kcal = 276 kJ	3%
Carboidratos	5 g	2%
Proteínas	6 g	8%
Gordura totais	3 g	5%
Gordura saturada	2 g	8%
Gordura Trans	0g	**
Fibra alimentar	8 g	33%
Sódio	5 mg	0%

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

### VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

### EMBALAGEM

Embalagem em saco de papel Kraft.

### IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

### TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

### ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

### ANÁLISES

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)		
Cacau em pó	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	25 em 50g
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 50g
Alimentos em geral	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

Micotoxinas - Produtos de cacau e chocolate (RDC N° 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN N°88 de 26 de março de 2021- ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	5 µg/kg

Aspecto Microbiológicas RDC N° 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - ANVISA IN° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019- ANVISA		
CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES		
Cacau em pó	Enterobacteriaceae/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Aeróbios mesófilos/g	10 <sup>4</sup>

Características Físicas a Químicas Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC nº272, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
<b>Umidade</b>	máxima 25 % (g/100 g)

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”  
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da RMoura Cereais.