



FICHA TÉCNICA

Produto

CACAU EM PÓ ALCALINO BRAZILCOA

DESCRIÇÃO

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

COMPOSIÇÃO

Cacau em pó; regulador de acidez-Carbonato de sódio.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional.

Peso líquido:

25 kg e 20kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|------------------------------------|------|-----|----------|
| Porção de 20g (2 colheres de sopa) | | | |
| Quantidade por porção | 100g | 20g | % VD (*) |
| Valor energético (Kcal) | 301 | 60 | 3% |
| Carboidratos (g) | 37 | 7,4 | 2% |
| Açúcares Totais (g) | 0,5 | 0 | |
| Açúcares Adicionados (g) | 0 | 0 | 0% |
| Proteínas (g) | 15 | 3 | 6% |
| Gordura totais (g) | 10 | 2 | 3% |
| Gordura saturada (g) | 6,5 | 13 | 65% |
| Gordura Trans (g) | 0 | 0 | 0% |
| Fibra alimentar (g) | 28 | 5,6 | 22% |
| Sódio (mg) | 809 | 162 | 8,1% |

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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 Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 | | |
|---|---|---|
| Cacau e produtos derivados | 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 Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA | |
|---|---------|
| Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 | 5 µg/kg |
| Ocratoxina A | 5 µg/kg |

| Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022 | | |
|--|----------------------|-----------------|
| CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES | | |
| Cacau em pó | Enterobacteriaceae/g | 10 ² |
| | Salmonella sp/25g | Ausente |
| | Aeróbios mesófilos/g | 10 ⁴ |

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

