



Vimacedo Comércio Ltda.  
+55 11 2209-6090  
qualidade@vimacedo.com.br

## 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	198 Kcal	40 kcal	10%
Carboidratos	11 g	2,2 g	4%
Açúcares Totais	0,5 g	0,1 g	
Açúcares Adicionados	0g	0 g	0 %
Proteínas	16 g	3,2 g	32%
Gordura totais	10 g	2 g	15%
Gordura saturada	5,5 g	1,1 g	1%
Gordura Trans	0 g	0g	0%
Fibra alimentar	54 g	10,8 g	216%
Sódio	1553 mg	310 mg	78%

\*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 <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)	
Umidade	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 contactando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda