



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 20g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100g	20g	% VD (*)
Valor energético	260 Kcal	52 kcal	3%
Carboidratos	19 g	4 g	2%
Açúcares Totais	6 g	1,2 g	**
Açúcares Adicionados	0g	0 g	0 %
Proteínas	24 g	4,8 g	10%
Gordura totais	12 g	2,4 g	4%
Gordura saturada	8 g	1,6 g	8%
Gordura Trans	0 g	0g	**
Fibra alimentar	32 g	6,4 g	26%
Sódio	19 mg	3,8 mg	0%

*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 N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022		
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° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	5 µg/kg

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 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)