

# **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

# CACAU EM PÓ ALCALINO RED SOLÚVEL

 Data:
 03/02/2025

 Revisão:
 01

Página 1 de 1

## 1. DESCRIÇÃO

Produto obtido da torra e moagem de amêndoas selecionadas do cacau por processo tecnológico adequado com adição de outros ingredientes.

## 2. APLICAÇÃO

Ideal para todos os produtos de confeitaria.

## 3. DOSAGEM

Aplicar a quantidade estipulada pela equipe de desenvolvimento de produto.

## 4. COMPOSIÇÃO

Cacau em pó, regulador de acidez carbonato de potássio INS 501 i NÃO CONTÉM GLÚTEN.

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos Conforme RDC № 727, DE 1° DE JULHO DE 2022.

#### 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos Conforme RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022.

#### 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Cor	Marrom avermelhado,
	característico
Sabor	Característico
Odor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
рН	6,3-7,6
Umidade	Máx 5,0%
Granulometria	Mín 98,0%
Gordura Total	10-12%

# 9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Aeróbios Mesófilos	Máx 1 x 103 UFC/g
Salmonella sp.	Ausente/25g
Enterobacteriaceae	Máx 10 ufc/g

Conforme a RDC № 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, IN № 161, DE 10 DE JULHO DE 2022.

# 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	438	21,9
Carboidratos (g)	58	19,3
Açúcares totais (g)	1,8	3,6
Açúcares adicionados (g)	0	
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	14	21
Gorduras saturadas (g)	8,1	41
Gorduras trans (g)	0	*
Fibras alimentares (g)	37	148
Sódio (mg)	21	1,0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC N $^{\circ}$  429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N $^{\circ}$  75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

# 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	18 meses a partir da data de fabricação
Armazenamento	Manter em local seco, coberto, arejado, livres de fontes de calor, umidade, luz solar Após aberto, manter hermeticamente fechado.