

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	03/02/2025
	CACAU EM PÓ BLACK IMPERIAL	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 Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022.

6. ALERGÊNICOS

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Cor	Preto, característico
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
pH	8,5-9,5
Umidade	Máx 5,0%
Granulometria	Mín 98,0%
Gordura Total	10-15%

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Aeróbios Mesófilos	Máx 1 x 10 ³ UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente/25g
Enterobacteriaceae	Máx 10 ufc/g

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º 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	0
Fibras alimentares (g)	37	148
Sódio (mg)	21	1,0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 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.