

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	24/02/2025
	<b>CACAU EM PÓ ALCALINO SOLÚVEL 8%</b>	<b>Revisão:</b>	07
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Produto obtido da torra e moagem de amêndoas selecionadas do cacau por processo tecnológico adequado com a 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 501i).

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
Aspecto	Pó
Cor	Marrom
Sabor	Característico
Odor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
pH	6,0 a 7,2
Umidade	Máx. 5,0%
Granulometria	Mín. 98,0%
Gordura Total	10 a 12%

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Aeróbios Mesófilos	Máx 1 x 10 <sup>3</sup> 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 (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	438 kcal	22
Carboidratos (g)	58	19
Açúcares totais (g)	1,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	14	25
Gorduras saturadas (g)	8,1	37
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	37	148
Sódio (mg)	21	1

\*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, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.