

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>		<b>Data:</b>	03/02/2025
	<b>CACAU EM PÓ ALCALINO RED SOLÚVEL</b>		<b>Revisão:</b>	01
			<b>Página 1 de 1</b>	

## 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.

Não contém ingredientes transgênicos

## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

De acordo com RDC nº26 de 02/07/2015

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Cor	Marrom avermelhado, característico
Sabor	Característico
Odor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

## 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		
	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 Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

## 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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