

	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.

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

De acordo com RDC nº26 de 02/07/2015

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	*
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.