

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	06/07/2023
	CACAU NATURAL 8%	Revisão:	02
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

O puro cacau em pó, preservando as características naturais das amêndoas sem adição de nenhum tratamento químico, com 8-10% de gordura.

2. APLICAÇÃO

Misturas secas e chocolates.

3. DOSAGEM

Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

4. COMPOSIÇÃO

Cacau em pó.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Marrom
Odor	Característico
Sabor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
pH	4,5 – 5,5
Umidade	Máx. 5,0%
Granulometria	Mín. 98,0%
Gordura total	8 – 12%
Arsênio	Máx. 0,4 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,4 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,3 mg/kg
Aflatoxinas	Máx. 5ug/kg
Ocratoxina A	Máx. 5 ug/kg

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonella	Ausente
Enterobacteriaceae	Máx. 10 UFC/g

Parâmetros	Especificações
Aeróbios mesófilos	Máx. 1x10 ³ UFC/g
Fragmentos de insetos	25 em 50g
Fragmentos de pelos de roedores	1 em 50g

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	22
Carboidratos (g)	58	19
Açúcares totais (g)	1,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	8,1	41
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	Mínimo 18 meses
Embalagem	Saco PP + PE 1kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.