

	Fralia Cacau Brasil	Código	FT014
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ BLACK IMPERIAL	Revisão	09
		Data	14/09/2023
		Página 1 de 5	

1. NOME DO PRODUTO

Cacau em Pó Black Imperial

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido da torra e moagem de amêndoas selecionadas do cacau por processo tecnológico adequado com a adição de outros ingredientes.

3. COMPOSIÇÃO

Cacau em pó, Regulador de Acidez Carbonato de Potássio (INS 501i).
Não contém glúten.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parâmetros	Especificações
Cor	Preto, característico
Aparência	Pó fino e sem grumos
Odor	Característico, isento de odores estranhos
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	Limites de Tolerância
Aeróbios Mesófilos	Máx. 1×10^3 ufc/g
Enterobacteriaceae	Máx. 10 ufc/g
Salmonella	Ausente/25 g

7. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPIAS E MICROSCÓPIAS

Parâmetros	Limites de Tolerância
Fragmento de insetos	25 em 50g
Fragmento de pelos de roedores	1 em 50g
Cinzas Insolúveis em ácido	1,5%
Ácaros mortos	5 em 50g

	Fralia Cacau Brasil	Código	FT014
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ BLACK IMPERIAL	Revisão	09
		Data	14/09/2023
		Página 2 de 5	

8. CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Parâmetros	Limites de Tolerância
Arsênio	Máx. 0,4 mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,4 mg/Kg
Cádmio	Máx. 0,3 mg/Kg

9. MICOTOXINAS E CONTAMINANTES

Parâmetros	Limites de Tolerância
Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2)	Máx. 5 µg/kg
Ocratoxina A	Máx. 5 µg/kg

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção: 100g	
Valor energético (kcal)	438
Carboidratos(g)	58
Açúcares Totais (g)	1,8
Açúcares Adicionados (g)	0
Proteínas (g)	20
Gorduras Totais (g)	14
Gorduras Saturadas (g)	8,1
Gorduras Trans (g)	0
Fibra Alimentar (g)	37
Sódio (mg)	21

**Percentual de valores diários fornecidos pela porção.*

Obs.: Tabela nutricional baseada em dados de referência USDA.

11. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos.

	Fralia Cacau Brasil	Código	FT014
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ BLACK IMPERIAL	Revisão	09
		Data	14/09/2023
		Página 3 de 5	

12. ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	AUSENTE	CONTÉM	PODE CONTER (Contaminação cruzada ou outro)
Trigo, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	x		
Crustáceos	x		
Ovos	x		
Peixes	x		
Amendoim	x		
Soja	x		
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	x		
Amendoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	x		
Avelãs (<i>Corylus</i> spp.)	x		
Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	x		
Castanha do Brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	x		
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.)	x		
Nozes (<i>Juglans</i> spp)	x		
Peçãs (<i>Carya</i> spp.)	x		
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)	x		
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)	x		
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)	x		
Látex natural	x		

	Fralia Cacau Brasil	Código	FT014
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ BLACK IMPERIAL	Revisão	09
		Data	14/09/2023
		Página 4 de 5	

Indicação de Alergênicos Extraordinários ou Material que Pode Causar Intolerância Alimentar					
	Ação Direta	Possibilidade de Contaminação Cruzada			
	Na linha	Na Fábrica	No Produto	Perigo Controlado? (Sim ou Não)	Indique Medida de Controle.
Sementes de Papoula	NA	NA	NA	NA	NA
Conservantes: ácido sórbico e seus sais, ácido benzóico e seus sais, parahidroxibenzoatos > 10 ppm	NA	NA	NA	NA	NA
Antioxidantes BHT, BHA, TBHQ	NA	NA	NA	NA	NA
Glutamato Monossódico	NA	NA	NA	NA	NA
Levedura de cerveja	NA	NA	NA	NA	NA
Sacarose	NA	NA	NA	NA	NA
Cacau*	X	X	X	NA	NA
Especiarias ou ervas	NA	NA	NA	NA	NA

* Empresa fabricante de derivados de cacau

13. ACONDICIONAMENTO

Embalagem: Sacos de papel kraft multifoliado com plástico interno de 25 Kg.

14. PESO

- Peso líquido: 25,0 kg.
- Peso bruto: 25,3 kg.

15. SHELF-LIFE

18 meses a partir da data de fabricação.

16. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO RÓTULO

Denominação de venda do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de conservação e manuseio.

17. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Deve ser armazenado sobre paletes, em local seco, coberto, arejado, longe de fontes de calor, umidade, luz solar, de produtos químicos e odores fortes. Não deve ficar em contato direto com pisos ou paredes. Recomenda-se armazenar em temperatura ambiente. Após aberta a embalagem, se não consumido todo o produto, manter na embalagem original bem fechada. Para manter as características do produto, após aberto, consumir em até 30 dias.

	Fralia Cacau Brasil	Código	FT014
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ BLACK IMPERIAL	Revisão	09
		Data	14/09/2023
		Página 5 de 5	

18. EMPILHAMENTO MÁXIMO POR PALETES

40 Sacos de 25,3 kg cada = 1.012kg, sendo 4 sacos por lastro e 10 sacos por camada.

19. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo de carga previamente higienizado. Não transportar com outros produtos não alimentícios ou produtos que exalam cheiro forte.

20. REGISTRO

Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, conforme Anexo 1, da Resolução nº 23, de março de 2.000.

21. REFERÊNCIAS

Os parâmetros definidos para este item estão em conformidade com as Normas Regulatórias aplicáveis em vigor.

- ANVISA – RDC Nº 264, de 22 de Setembro de 2005;
- ANVISA – RDC Nº 429, de 08 de Outubro de 2020;
- ANVISA – RDC Nº 26, de 2 de Julho de 2015;
- ANVISA – RDC Nº 623 de 9 de Março de 2022;
- ANVISA – RDC Nº 723, de 01 de Julho de 2022;
- ANVISA – RDC Nº 724, de 01 de Julho de 2022;
- ANVISA – RDC Nº 727, de 01 de Julho de 2022;
- ANVISA – IN Nº 160, de 01 de Julho de 2022;
- ANVISA – IN Nº 161, de 01 de julho 2022;
- ANVISA – IN Nº 75, de 8 de Outubro de 2020;
- USDA (Cocoa, dry powder, unsweetened) Data Type: SR Legacy Food Category: Sweets FDC ID: 169593 NDB Number:19165. FDC Published:4/1/2019.

22. REGISTRO DAS REVISÕES

Revisão	Data	Descrição da alteração	Responsável
01	01/02/2016	Elaboração do documento	Girlene Cristina
02	02/02/2017	Adequação do documento	Girlene Cristina
03	02/01/2018	Inserir tabela de alergênicos, inclusão de dados nutricionais	Robson de Ramos Penha
04	01/11/2021	Adequação do documento IN 60	Robson de Ramos Penha
05	30/09/2022	Atualização das legislações em vigor Inclusão de Alergênicos que podem causar intolerância alimentar – Item 12	Robson de Ramos Penha
06	13/12/2022	Revisão anual dos dados técnicos	Robson de Ramos Penha
07	07/02/2023	Revisão dos parâmetros de análise e atualização das referências bibliográficas	Robson de Ramos Penha
08	28/03/2023	Revisão da tabela nutricional com base na referência da USDA	Robson de Ramos Penha
09	14/09/2023	Acréscimo dos parâmetros cinzas insolúveis em ácido e ácaros mortos no Item 7	Robson de Ramos Penha