	Fralia Cacau Brasil	Código	FT020
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ ALCALINO SOLÚVEL 100%	Revisão	09
		Data	19/09/2023
		Página 1 de 6	

1. NOME DO PRODUTO

Cacau em pó alcalino solúvel 100%

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	Marrom castanho, 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	6,0 a 7,6
Umidade	Máx. 5,0%
Granulometria	Mín. 98,0%
Gordura	8% a 10%

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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 Cacao Brasil	Código	FT020
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ ALCALINO SOLÚVEL 100%	Revisão	09
		Data	19/09/2023
		Página 2 de 6	

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			
Porções por embalagem: 55			
Porção: 20g (2 colheres de sopa)			
	100g	20g	%VD(*)
Valor energético (kcal)	438	45,6	4
Carboidratos (g)	58	12	4
Açúcares totais (g)	1,8	0,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	3,9	8
Gorduras totais (g)	14	2,7	4
Gorduras saturadas (g)	8,1	1,6	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	37	7,4	30
Sódio (mg)	21	4,2	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Obs.: Tabela nutricional baseada em dados analíticos emitidos por Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda.


	Fralia Cacao Brasil	Código	FT020
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ ALCALINO SOLÚVEL 100%	Revisão	09
		Data	19/09/2023
		Página 3 de 6	

11. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos.

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 (prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.)	x		
Avelãs (crylus spp.)	x		
Castanha de caju (Anacardium occidentale)	x		
Castanha do Brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa)	x		
Macadâmias (Macadamia spp.)	x		
Nozes (Jglans spp)	x		
Peças (Carya spp.)	x		
Pistaches (Pistacia spp.)	x		
Pinoli (Pinus spp.)	x		
Castanhas (Castanea spp.)	x		
Látex natural	x		

	Fralia Cacau Brasil	Código	FT020
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ ALCALINO SOLÚVEL 100%	Revisão	09
		Data	19/09/2023
		Página 4 de 6	

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

- Sacos de PET transparente/metalização/filme polietileno de baixa densidade (PEDB), de 1,1Kg.
- Saco de papel kraft multifoliado com plástico interno de 25 Kg.

14. PESO

Embalagem	Peso líquido	Peso bruto
Caixa com 12 unidades	12 x 1,1kg (unidade) = 13,2kg	13,9 kg
Saco de papel kraft	25,0 kg	25,3 kg

15. SHELF-LIFE


12 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

	Fralia Cacao Brasil	Código	FT020
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ ALCALINO SOLÚVEL 100%	Revisão	09
		Data	19/09/2023
		Página 5 de 6	

o produto, manter na embalagem original bem fechada. Para manter as características do produto, após aberto, consumir em até 30 dias.

18. EMPILHAMENTO MÁXIMO POR PALETES

- Para caixa com 12 unidades de 1,1Kg: 50 caixas de 13,9Kg cada = 695Kg por palete, sendo 07 caixas por lastro e 07 camadas, mais uma caixa acima da última camada.
- Para saco de 25,3kg: 40 sacos de 25,3 kg cada = 1.012kg por palete, sendo 4 sacos por lastro e 10 camadas.

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.

	Fralia Cacao Brasil	Código	FT020
	FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ ALCALINO SOLÚVEL 100%	Revisão	09
		Data	19/09/2023
		Página 6 de 6	

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