

LINHA TRADICIONAL

# Cacau Alcalino Gold



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- APARÊNCIA:** Pó fino e sem grumos.
- ODOR:** Característico, isento de odores estranhos.
- SABOR:** Característico, isento de sabores estranhos.
- COR:** Marron Médio, característico.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- PH:** 6,5 a 7,3
- UMIDADE:** 5,0% (máx.)
- GRANULOMETRIA:** 98,0 % (mín.)  
#200 MESH(ASTM)
- GORDURA TOTAL:** 8 – 12 %

## CONTAMINANTES INORGÂNICOS:

- ARSÊNIO:** 0,4mg/kg % (máx.)
- CHUMBO:** 0,4mg/kg % (máx.)
- CÁDMIO:** 0,3mg/kg % (máx.)
- ESTANHO:** Sem referências para cacau
- MERCÚRIO:** Sem referências para cacau

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- CONTAGEM TOTAL** 5000 ufc/g % (máx.)
- MOFOS E LEVEDURAS** 500 ufc/g % (máx.)
- COLIFORMES AUSENTE** Ausente/10g
- E.COLI AUSENTE** Ausente/10g
- SALMONELLA** Ausente/25g
- ESTAPHYLOCOCCUS AUREUS** Ausente/0,1g

**REFS BIBLIOGRÁFICAS:**  
fontes: AOAC e IOCCC

## CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

- FRAGMENTOS DE INSETOS** 25 em 50g
- FRAGMENTOS DE PELOS DE ROEDORES** 1 em 50g

## MICOTOXINAS E CONTAMINANTES:

- AFLATOXINAS B1, B2, G1, G2** máx. 5ug/kg
- OCRATOXINA A** máx. 5ug/kg

## ACONDICIONAMENTO:

O produto é acondicionado em sacos de papel Kraft, multifolhados com capacidade para 25 kg.

## ARMAZENAMENTO:

O produto deve ser estocado em local seco, coberto, arejado, longe de fontes de calor e luz solar.

## SHELF-LIFE:

O produto apresenta shelf-life de 12 meses, em condições normais de armazenagem.

## REGISTRO:

Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, conforme Anexo 1, da Resolução nº23 (Março/2000).