

LINHA TRADICIONAL

Cacau Natural Gold



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- PH:** 5,0 a 5,5
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).