


| | | | |
|---|---|----------------------|------------|
|  | 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 |