

LINHA TRADICIONAL

Cacau Natural



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- PH:** 4,5 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

COMPOSIÇÃO:

Pó de cacau natural. Não contém glúten.
 Não contém lactose.

TRANSGÊNICOS (OGM):

Não contém ingredientes transgênicos

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).

LINHA TRADICIONAL

Cacau Natural



ALERGÊNICOS

| | |
|--|---------|
| TRIGO, CEVADA, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS | AUSENTE |
| CRUSTÁCEOS | AUSENTE |
| OVOS | AUSENTE |
| PEIXES | AUSENTE |
| AMENDOIM | AUSENTE |
| SOJA | AUSENTE |
| LEITE DE TODAS AS ESPÉCIES DE ANIMAIS MAMÍFEROS | AUSENTE |
| AMENDOÁ (PRUNUS DULCIS, SIN.: PRUNUS AMYGDALUS, AMYGDALUS COMMUNIS L.) | AUSENTE |
| AVELÃS (CRYLUS SPP.) | AUSENTE |
| CASTANHA-DE-CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE) | AUSENTE |
| CASTANHA-DO-BRASIL OU CASTANHA-DO-PARÁ | AUSENTE |
| BERTHOLLETIA EXCELSA | AUSENTE |
| MACADÂMIAS (MACADAMIA SPP.) | AUSENTE |
| NOZES (JGLANS SPP) | AUSENTE |
| PEÇÃS (CARYA SPP.) | AUSENTE |
| PISTACHES (PISTACIA SPP.) | AUSENTE |
| PINOLI (PINUS SPP.) | AUSENTE |
| CASTANHAS (CASTANEA SPP.) | AUSENTE |
| LÁTEX NATURAL | AUSENTE |

LINHA TRADICIONAL

Cacau Natural



TABELA NUTRICIONAL

QUANTIDADE POR PORÇÃO

Porção de 20g (2 colheres de sopa)

VDR (%)

| | | |
|------------------|-----------------|----|
| VALOR ENERGÉTICO | 46kcal = 193 kj | 2 |
| CARBOIDRATOS | 3,0g | 1 |
| PROTEÍNAS | 4,0g | 5 |
| GORD.TOTAIS | 2,0g | 4 |
| GORD.SATURADAS | 1,2g | 5 |
| GORD.INSATURADAS | 0,8g | 2 |
| GORD.TRANS | 0,0g | 0 |
| FIBRA ALIMENTAR | 7,0g | 28 |
| CÁLCIO | 26mg | 3 |
| SÓDIO | 20mg | 1 |
| FERRO | 1 mg | 7 |

* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

REFS BIBLIOGRÁFICAS:

fontes: AOAC e IOCCC