

LINHA CONFEITARIA

Cacau Alcalino Solúvel



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- PH:** 6,2 a 7,2
UMIDADE: 5,0% (max.)
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

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

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

MICOTOXINAS E CONTAMINANTES:

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

TRANSGÊNICOS (OGM):

Não contém ingredientes transgênicos.

COMPOSIÇÃO TÍPICA:

Cacau em pó processado com álcali.
Não contém glúten.

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).

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
GORDURAS TOTAIS	2,0g	4
GORDURAS SATURADAS	1,2g	5
GORDURAS INSATURADAS	0,8g	2
GORDURAS TRANS	0,0g	0
FIBRAS	7,0g	28
SÓDIO	20mg	1
CÁLCIO	26mg	3
FERRO	1mg	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.

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
AMENDOIA (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

