

LINHA TRADICIONAL

Cacau Alcalino



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:** 6,0 a 7,2
- 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 Alcalino



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
AMENDOA (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

REFS BIBLIOGRÁFICAS:
fontes: AOAC e IOCCC

LINHA TRADICIONAL

Cacau Alcalino



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	1,2g	4
GORD.SATURADAS	0,8g	5
GORD.INSATURADAS	0,3g	2
GORD.TRANS	0,0g	0
FIBRA ALIMENTAR	7,0g	28
CÁLCIO	26mg	1
SÓDIO	20mg	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.

REFS BIBLIOGRÁFICAS:

fontes: AOAC e IOCCC