

LINHA IMPERIAL

Cacau Imperial Alcalino



Os produtos da nova linha **IMPERIAL** de cacau em pó da Fralía são adequados para compor receitas de qualidade *premium*. Com controle minucioso de qualidade das amêndoas, da seleção de compra ao tratamento, tem receitas desenvolvidas pela pesquisa e desenvolvimento do LAB Fralía para atingir alta performance: adequadas para receitas que exigem alto padrão de assertividade em testes, e conferem unicidade em intensidade de sabor, em consistência e aroma.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

APARÊNCIA:	Pó fino e sem grumo
ODOR:	Característico, isento de odores estranhos.
SABOR:	Comparável aos padrões.
COR:	Marron Médio, característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PH:	6,5 a 7,3
UMIDADE:	5,0% (máx.)
GRANULOMETRIA: #200 MESH(ASTM)	98,0 % (mín.)
GORDURA TOTAL:	8 – 12 %

CONTAMINANTES INORGÂNICOS:

ARSÊNIO:	0,4mg/kg % (máx.)
CHUMBO:	0,4mg/kg % (máx.)
CÁDMIO:	0,3mg/kg % (máx.)
CINZAS:	10,0 (20% 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 / ND
FRAGMENTOS DE PELOS DE ROEDORES	1 em 50g / ND

MICOTOXINAS E CONTAMINANTES:

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

COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES:

100 % Cacau em pó alcalino. (Cacau em pó e Carbonato de Potássio) Produto obtido da massa ou pasta de cacau ou liquor de amêndoas de cacau (*Theobroma cacao* L.) OBS.: Produto possui maior dispersabilidade em água.

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 IMPERIAL

Cacau Imperial 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 IMPERIAL

Cacau Imperial 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.