

SERIE MANTEIGA

# Manteiga de Cacau Natural Desodorizada



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- APARÊNCIA:** Sólida com boa consistência.  
**ODOR:** Característico sem odores estranhos.  
**SABOR:** Característico sem sabores estranhos.  
**COR:** Amarela opaca quando sólida.  
Amarela clara quando líquida.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

- PONTO DE FUSÃO: UMI-** 34oC  
**DADE:** 0,1 (max.)  
**ACIDOS GRAXOS LIVRES:** 1,75%  
**INDICE DE IODO:** 40 g I2/100g

## CONTAMINANTES INORGÂNICOS:

- ARSÊNIO:** 0,5mg/kg % (max.)  
**CHUMBO:** 0,5mg/kg % (max.)  
**CÁDMIO:** 0,5mg/kg % (max.)

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- CONTAGEM TOTAL:** 2000 ufc/g (Max.)  
**MOFOS E LEVEDURAS:** 50 ufc/g (Max.)  
**SALMONELLA:** Ausente/375g  
**E. COLI:** Ausente/1g.  
**ENTEROBACTERIAS:** Ausente/1g

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

AOAC and IOCCC

## CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPIAS E MICROSCÓPIAS

- FRAGMENTOS DE INSETOS** Ausente em 50g  
**FRAGMENTOS DE PELOS DE ROEDORES** Ausente em 50g

## MICOTOXINAS E CONTAMINANTES:

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

## COMPOSIÇÃO TÍPICA:

Manteiga de cacau natural. Obs.: Devido à natureza do processo desde a plantação até a embalagem final, a manteiga de cacau esta isenta de pesticidas e alergênicos.

## ACONDICIONAMENTO:

O produto é acondicionado em plástico selado dentro de caixas de papelão 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 24 meses, em condições normais de armazenagem.

## REGISTRO:

Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, conforme Anexo 1, da Resolução no 23, de março de 2000.

## SERIE MANTEIGA

## Manteiga de Cacau Natural Desodorizada



## TABELA NUTRICIONAL

## QUANTIDADE POR PORÇÃO

Porção de 50g

VDR (%)

<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	445 kcal = 1870kj	22%
<b>CARBOIDRATOS</b>	0,0 g	0%
<b>PROTEÍNAS</b>	0,0 g	0%
<b>GORDURAS TOTAIS</b>	48,9 g	89%
<b>GORDURAS SATURADAS</b>	30,0 g	136%
<b>GORDURAS INSATURADAS</b>	18,9 g	57%
<b>GORDURAS TRANS</b>	0,0 g	0%
<b>FIBRAS</b>	0,0 g	0%
<b>SÓDIO</b>	0,0 mg	0%
<b>CÁLCIO</b>	0,0 mg	0%
<b>FERRO</b>	0,0 mg	0%

\* Percentagem de valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kj  
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

SERIE MANTEIGA

# Manteiga de Cacau Natural Desodorizada



## 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

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:  
AOAC and IOCCC