	<b>CACAU EM PÓ ALCALINO PRETO - MB - CÓDIGO 875</b>	
	Código do Documento: 008_FT0613	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/02/2025

## 1. DESCRIÇÃO

Cacau em pó alcalino

## 2. APLICAÇÃO

Alimentos em geral

## 3. INDREDIENTES

Cacau em pó e álcalis

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Pode conter soja

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Brasil


## 8. PESO LÍQUIDO

5kg

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	280
Carboidratos (g)	19
Açúcares totais (g)	6

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>CACAU EM PÓ ALCALINO PRETO - MB - CÓDIGO 875</b>	
	Código do Documento: 008_FT0613	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/02/2025

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	24
Gorduras totais (g)	12
Gorduras saturadas (g)	8
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	32
Sódio (mg)	19


#### 10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

20. CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
e) Cacau em pó	Salmonella/25g	ausente
	Enterobacteriaceae/g	10
	Aeróbios mesófilos/g	10 <sup>3</sup>

#### 11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Chocolates e produtos à base de cacau com mais de 40% de cacau	Arsênio total	0,40
	Cádmio	0,30

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>CACAU EM PÓ ALCALINO PRETO - MB - CÓDIGO 875</b>	
	Código do Documento: 008_FT0613	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/02/2025

	Chumbo	0,40

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Produtos de cacau e chocolate	Ocratoxina A	5
	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	5

## 12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

6. Cacau e produtos derivados	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Cacau em pó ou massa	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 50g
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 50g


7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

## 13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

## 14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
---

	<b>CACAU EM PÓ ALCALINO PRETO - MB - CÓDIGO 875</b>	
	Código do Documento: 008_FT0613	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/02/2025

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

## 15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

## 16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

## 17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

## 18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso