

Linha Confeitaria

Chocolate em pó 50% Gold



Informações técnicas do produto

Descrição do produto

Produto obtido da torra e moagem de amêndoas selecionadas do cacau por processo tecnológico adequado com a adição de outros ingredientes.

Composição

Açúcar refinado, Cacau Alcalino Solubilizado, Aroma Idêntico ao Natural de Chocolate e Sal.

Características Organolépticas

Cor	Marrom castanho, característico
Aparência	Pó fino e sem grumos
Odor	Característico, isento de odores estranhos
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos

Características Físico-Químicas

pH	6,0 a 7,0
Umidade	Máx. 3,0%
Granulometria	Mín. 60,0%

Características Macroscópicas e Microscópicas

Fragmento de insetos	25 em 50g
Fragmento pelos de roedores	1 em 50g
Cinzas Insolúveis em ácido	1,5%
Ácaros mortos	5 em 50g

Características Microbiológicas

Aeróbios Mesófilos	Máx. 1×10^3 ufc/g
Enterobacteriaceae	Máx. 10 ufc/g
Salmonella	Ausente/25g

Contaminantes Inorgânicos

Arsênio	Máx. 0,4 mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,4 mg/Kg
Cádmio	Máx. 0,3 mg/Kg

Micotoxinas e Contaminantes

Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	Máx. 5 μ g/Kg
Ocratoxina A	Máx. 5 μ g/Kg

Tabela Nutricional (Porção: 100g)

Valor energético (kcal)	407
Carboidratos (g)	82
Açúcares totais (g)	58
Açúcares adicionados (g)	57
Proteínas (g)	7,7
Gorduras totais (g)	5,4
Gorduras saturadas (g)	3,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	15
Sódio (mg)	160

Obs.: Tabela Nutricional baseada em dados de referência USDA. Não contém glúten. Não contém ingredientes transgênicos.

Linha Confeitaria

Chocolate em pó 50% Gold



Informações logísticas e comerciais

Acondicionamento

Sacos de PET transparente/metalização/filme polietileno de baixa densidade (PEDB), de 1,1Kg.

Peso (caixa com 12 unidades)

Peso líquido: 12 x 1,1Kg = 13,2 Kg; Peso bruto: 13,9 Kg.

Shelf-Life

12 meses a partir da data de fabricação.

Instruções que devem constar no rótulo

Denominação de venda do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de conservação e manuseio.

Conservação e armazenamento

Deve ser armazenado sobre paletes, em local seco, coberto, arejado, longe de fontes de calor, umidade, luz solar, de produtos químicos e odores fortes. Não deve ficar em contato direto com pisos ou paredes. Recomenda-se armazenar em temperatura ambiente. Após aberta a embalagem, se não consumido todo o produto, manter na embalagem original bem fechada. Para manter as características do produto, após aberto, consumir em até 30 dias.

Empilhamento máximo por paletes

50 caixas de 13,9Kg cada = 695Kg por paleta, sendo 07 caixas por lastro e 07 camadas, mais uma caixa acima da última camada.

Condições de transporte

O produto deve ser transportado em veículo de carga previamente higienizado. Não transportar com outros produtos não alimentícios ou produtos que exalam cheiro forte.

Registro

Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, conforme Anexo 1, da Resolução nº23, de março de 2000.

Referências

Os parâmetros definidos para este item estão em conformidade com as Normas Regulatórias aplicáveis em vigor.

- ANVISA – RDC Nº 264, de 22 de Setembro de 2005;
- ANVISA – RDC Nº 429, de 08 de Outubro de 2020;
- ANVISA – RDC Nº 26, de 2 de Julho de 2015;
- ANVISA – RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
- ANVISA – RDC Nº 723, de 1 de Julho de 2022;
- ANVISA – RDC Nº 724, de 1 de Julho de 2022;
- ANVISA – RDC Nº 727, de 1 de Julho de 2022;
- ANVISA – IN Nº 160, de 1 de Julho de 2022;
- ANVISA – IN Nº 161, de 1 de Julho de 2022;
- ANVISA – IN Nº 75, de 8 de Outubro de 2020;
- USDA (Cocoa, dry powder, unsweetened) Data Type: SR Legacy Food Category: Sweets FDC ID:169593 NDB Number: 19165. FDC Published: 04/01/2019.

Registro das revisões da ficha técnica

Nº	Data	Descrição da alteração	Responsável
1	01/02/2016	Elaboração do documento	Girlene Cristina
2	02/02/2017	Adequação do documento	Girlene Cristina
3	02/01/2018	Inserir tabela de alergênicos, inclusão de dados nutricionais	Robson de Ramos Penha
4	01/11/2021	Adequação do documento IN 60	Robson de Ramos Penha
5	30/09/2022	Atualização das legislações em vigor; inclusão de alergênicos que podem causar intolerância alimentar – item 12	Robson de Ramos Penha
6	13/12/2022	Revisão anual dos dados técnicos	Robson de Ramos Penha
7	07/02/2023	Revisão dos parâmetros de análise e atualização das referências bibliográficas	Robson de Ramos Penha
8	28/03/2023	Revisão da tabela nutricional com base na referência da USDA	Robson de Ramos Penha
9	14/09/2023	Acréscimo dos parâmetros cinzas insolúveis em ácido e ácaros mortos no item 7	Robson de Ramos Penha
10	05/05/2025	Atualização do Item 10, informação nutricional	Robson de Ramos Penha