

Linha Imperial

Manteiga de Cacau Desodorizada



A gente entende de cacau

Informações técnicas do produto

Descrição do produto

Produto obtido da prensagem de amêndoas de cacau (*Theobroma cacao* L.), passa por processo de filtração e desodorização (retirada de odor). Gordura comestível natural de amêndoa de cacau.

Composição

Gordura de cacau.

Características Organolépticas

Cor	Amarela
Aparência	Sólida com boa consistência
Odor	Característico, isento de odores estranhos
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos

Características Físico-Químicas

Ponto de fusão	32°C a 35°C
Umidade	Máx. 0,1%
Acidez (% ácido oleico)	Máx. 1,75%
Índ. Iodo	33 a 40g I ₂ /100g
Índ. Saponificação	192 a 197 mgKOH/g
Índ. Refração (a 40°C)	1,456 a 1,458
Índ. Peróxido p/ Titulometria	Máx. 4 mEQ O ₂ /Kg

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

Bolores e Leveduras	Máx. 5x10 ² 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 µg/Kg
Ocratoxina A	Máx. 5 µg/Kg

Tabela Nutricional (Porção: 100g)

Valor energético (kcal)	900
Carboidratos (g)	0
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	100
Gorduras saturadas (g)	61
Gorduras monoinsaturadas (g)	36
Gorduras poli-insaturadas (g)	3,7
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	0

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

Linha Imperial

Manteiga de Cacau Desodorizada



Informações logísticas e comerciais

Acondicionamento

Saco de polietileno e caixa de papelão.

Peso

Peso líquido: 25,0 Kg; Peso bruto: 25,6 Kg.

Shelf-Life

18 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 e luz solar, de produtos químicos e odores fortes. Não deve ficar em contato direto com pisos ou paredes. Recomenda-se armazenar em temperatura de no máximo 30°C. 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

40 caixas de 25,6 Kg cada = 1.024 Kg, sendo 4 caixas por lastro e 10 caixas por 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