Cacau em Pó Alcalino 100%

Linha Confeitaria

FRALÍA Cacau Brasil
A gente entende de cacau

1. Descrição do Produto

Produto obtido da torra e moagem de amêndoas selecionadas do cacau por processo tecnológico adequado.

2. Composição

Cacau em pó.

3. Características Organolépticas

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

4. Características Físico-Químicas

pH	6,0 a 7,3
Umidade	Máx. 5,0%
Granulometria	Mín. 98,0%
Gordura Total	10% a 12%

5. Características Macroscópias e Microscópias

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

6. Características Microbiológicas

Aeróbios Mesófilos	Máx. $1x10^3$ ufc/g
Enterobarcteriaceae	Máx. 10 ufc/g
Salmonella	Ausente/25g

7. Micotoxinas e Contaminantes

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

8. Contaminantes Inorgânicos

Arsênio	Máx. 0,4 mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,4 mg/Kg
Cádmio	Máx. 0,3 mg/Kg
Melamina	Máx. 2,5 mg/Kg

9. Tabela Nutricional (Porção: 100g)

Valor energético (kcal)	200
Carboidratos (g)	7
Açúcares totais (g)	2
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	18
Gorduras totais (g)	11
Gorduras saturadas (g)	6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	49
Sódio (mg)	65

10. Alergênicos

Trigo, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não contém
Crustáceos	Não contém
Ovos	Não contém
Peixes	Não contém
Amendoim	Não contém
Soja	Não contém
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	Não contém
Amêndoa (pronus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.)	Não contém
Avelãs (crylus spp.)	Não contém
Castanha de caju (Anacardium occidentale)	Não contém
Castanha do Brasil ou Castanha-do-Pará (Bertholletla excelsa)	Não contém
Macadâmias (Macadamia spp.)	Não contém
Nozes (Jglans spp.)	Não contém
Peçãs (Carya spp.)	Não contém
Pistaches (Pistacia spp.)	Não contém
Pinoli (Pinus spp.)	Não contém
Castanhas (Castanea spp.)	Não contém
Látex natural	Não contém

Cacau em Pó Alcalino 100%

Linha Confeitaria

FRALÍA Cacau Brasil
A gente entende de cacau

11. Acondicionamento

Sacos de PET transparente/metalização/filme polietileno de baixa densidade (PEDB), de 1,1Kg.
Ou saco de papel kraft multifoliado com plástico interno de 25 Kg.

12. Peso

Caixa 12un: Peso líquido 12 x 1.1Kg = 13,2 Kg; Peso bruto 13,9 Kg na caixa com 12 unidades. Saco: Peso líquido 25,0 Kg; Peso bruto 25,3 Kg no saco de papel kraft.

13. Validade (Shelf-Life)

18 meses a partir da data de fabricação.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. Registro

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

18. Referências

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

- 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.
- ANVISA - IN Nº 351, de 18 de março de 2025.

19. Registro das revisões da ficha técnica

Revisão	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 10	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 5	Robson de Ramos Penha
10	28/08/2025	Acréscimo do parâmetro Melamina – Item 8	Robson de Ramos Penha