

# Cacau em Pó Natural 10%

## Linha Tradicional



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            | 4,5 a 5,5  |
| Umidade       | Máx. 5,0%  |
| Granulometria | Mín. 98,0% |
| Gordura Total | 10% a 12%  |

### 5. Características Macroscópicas e Microscópicas

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| 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. $1 \times 10^3$ ufc/g |
| Enterobacteriaceae | 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)  | 137 |
| Carboidratos (g)         | 2   |
| Açúcares totais (g)      | 2   |
| Açúcares adicionados (g) | 0   |
| Proteínas (g)            | 16  |
| Gorduras totais (g)      | 7   |
| Gorduras saturadas (g)   | 4   |
| Gorduras trans (g)       | 0   |
| Fibras alimentares (g)   | 59  |
| Sódio (mg)               | 75  |

### 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 (prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.) | Não contém |
| Avelãs (corylus spp.)                                                  | Não contém |
| Castanha de caju (Anacardium occidentale)                              | Não contém |
| Castanha do Brasil ou Castanha-do-Pará (Bertholletia excelsa)          | Não contém |
| Macadâmias (Macadamia spp.)                                            | Não contém |
| Nozes (Juglans spp.)                                                   | Não contém |
| Peças (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 Natural 10%

## Linha Tradicional



### 11. Acondicionamento

Sacos de papel kraft multifoliado com plástico interno de 25 Kg.

### 12. Peso

Peso líquido: 25,0 Kg; Peso bruto: 25,3 Kg.

### 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 |