



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION

ET 4-92-109056

CHOCOLATE EM PÓ  
CHOCOLATE EN POLVO  
CHOCOLATE POWDER 50%

## Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application

**Chocolate em Pó****Para massas de bolos, tortas, sorvetes, macarons, biscoitos e docinhos;  
Para polvilhar bolos, trufas, muffins e cupcakes;  
Ideal para receitas Gourmet.**

## Chocolate em Polvo

Para pasteles, tartas, helados, macarrones, galletas y dulces;  
Para espolvorear tortas, trufas, muffins y cupcakes;  
Ideal para recetas gourmet.

## Chocolate Powder

For cakes, pies, ice cream, macaroons, cookies and sweets;  
To sprinkle cakes, truffles, muffins and cupcakes;  
Ideal for gourmet recipes.

## Ingredientes / Ingredientes / Ingredients

Cacao em pó, açúcar e aromatizante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.**Cacao en polvo, azúcar y aroma idéntico al natural. **LIBRE DE GLUTEN. CONTIENE SABOR SINTÉTICO IDÉNTICO AL NATURAL.**Cocoa powder, sugar, and artificial flavor. **GLUTEN FREE. CONTAINS ARTIFICIAL FLAVOR.**

## Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information

COA

REF

Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information		COA	REF
<b>Cor</b> Color Color	<b>Marrom característico</b> Marrón característico Brown typical	X	
<b>Textura</b> Textura Texture	<b>Pó característico</b> Polvo característico Characteristic Powder	X	
<b>Odor</b> Olor Smell	<b>Característico</b> Característico Typical	X	
<b>Sabor</b> Sabor Flavor	<b>Característico</b> Característico Typical	X	

## Aspectos físico químicos / Aspectos físico químicos / Chemical and Physical Information

Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
	Mín.	Máx.		
<b>Umidade</b> Humedad Moisture	-	6 %	X	
<b>Atividade de água</b> Actividad de água Water activity:	-	0,70	X	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 05/10/2022	Isabela Botaro; 05.10.2022	Luciana Donato 05/10/2022	003	1 / 4

<b>Aspectos microbiológicos / Aspectos microbiológicos / Microbiological Information</b>			
<b>Parâmetros / Parámetro / Parameter</b>	<b>Limites / Limite / Limit</b>	<b>COA</b>	<b>REF</b>
Salmonella sp / 25g	Ausência		X
Enterobacteriaceae	<10 UFC/g		x
Bolores e Leveduras	<10 <sup>2</sup> UFC/g		X

<b>Contaminantes Inorgânicos / Contaminates Inorgánicos / Inorganic Contamination</b>			
<b>Parâmetros / Parámetro / Parameter</b>	<b>Limites / Limite / Limit</b>	<b>COA</b>	<b>REF</b>
<b>Arsênio</b> Arsenio Arsenic	máx. 0,40 mg/kg		X
<b>Chumbo</b> Plomo Lead	máx. 0,40 mg/kg		X
<b>Cádmio</b> Cadmio Cadmium:	máx. 0,30 mg/kg		X

<b>Aspectos de Micotoxinas / Aspectos Micotoxinas / Micotoxin Information</b>			
<b>Parâmetros / Parámetro / Parameter</b>	<b>Limites / Limite / Limit</b>	<b>COA</b>	<b>REF</b>
<b>Aflatoxinas B1, B2, G1, G2</b> Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 Aflatoxins B1, B2, G1, G2	max 5 µg/kg		X
<b>Ocratoxina A</b> Ocratoxina A Ochratoxin A	max. 5 µg/kg		X

<b>Aspectos Macroscópicos e Microscópicos / Aspectos macroscópicos y microscópicos / Macroscopic and microscopic Information</b>			
<b>Parâmetros / Parámetro / Parameter</b>	<b>Limites / Limite / Limit</b>	<b>COA</b>	<b>REF</b>
<b>Areia ou cinzas insolúveis em ácido</b> Arena o ceniza insoluble en ácido Sand or acid insoluble ash	max. 1,5%		X
<b>Ácaros mortos</b> Los ácaros muertos Dead mites	max. 5		X

<b>Informação Nutricional / Información Nutricional / Nutrition Facts</b>			
---	--	--	--

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS</b>			
Porção / Porción / Serving : 20g (2 Colheres de sopa / Cucharas Sopera / Tablespoons )			
	100g	20g	%VD*
Valor energético / Calorías / Calories (Kcal)	335	67	3
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	57	11	4
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	50	10	20
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	50	10	
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	12	2	5

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 05/10/2022	Isabela Botaro; 05.10.2022	Luciana Donato 05/10/2022	003	2 / 4



Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	6	1	2
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	4	1	4
Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g)	0	0	0
Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g)	17	3	13
Sódio / Sodio / Sodium (mg)	24	5	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção / \*Porcentaje de valores diários proporcionada por la porción / \*Percentage of daily values provided by serving

% dos Ingredientes / Ingredient breakdown	
Açúcar / Azúcar / Sugar	49,5 - 50
Cacau em pó / cacao en polvo / cocoa powder	49,5 - 50
Aromatizante / Aroma idéntico al natural / Artificial flavor	≤0,1

Embalagem, Codificação / Embalaje, codificación / Packaging, Coding							
Codificação Codificación Coding	Descrição RSPO RA	Peso líquido Peso neto Net Weight	Embalagem Packaging Embalaje		Configuração de Gôndola Medidas Del Paquete Package Measures		
1-92-124423	N.A	CX 10X 1,01 Kg	Embalagem flexível Embalaje flexible flexible packaging	Caixa de papelão Caja de papel cartón Corrugated	320 mm	210 mm	40 mm
1-92-124482	N.A	25 Kg	Saco kraft trifoldado com plástico interno Bolsa kraft con plástico en el interior Kraft paper bag with poly bag inside		860 mm	410 mm	180 mm

Vida útil, Armazenamento e Transporte / Plazo de Validez, Recomendación Almacenamiento y Transporte / Shelf Life, Recommended Storage and Transport Conditions
<p><b>12 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento. Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais quentes, úmidos ou excessivamente iluminados (luz do sol), de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. O produto deve ser estocado em local seco e arejado e em temperatura ambiente. Transportar em caminhão baú isento de insetos, sujidades, odores e materiais estranhos.</b></p>
<p>12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento. Debe ser almacenado sobre estrados, lejano de locales calientes, húmedos o excesivamente iluminados (luz del sol), de productos químicos y olores fuertes, y nunca dejar en contacto directo con piso o pared. El producto debe ser almacenado en local seco, aireado y en temperatura ambiente. Transportar en camión libre de insectos, suciedad, olores y materiales extraños.</p>
<p>12 months from the date of manufacture, under the correct storage conditions. Store in a cool, dry place. Avoid high temperatures, humidity, sunlight exposure, chemicals and strong odors. Must be kept on pallets and never be in direct contact with the floor and/or walls. Truck / container: clean, without insects and strange materials</p>

Informações Adicionais / Información Adicional / Additional Information			
Adequado para / adecuado para / Suitable to	Sim / Si / Yes	Não /No No	Detalhes / Detalles / Details
<b>Organismos Geneticamente Modificados (OGM)</b> Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification		X	
<b>Certificado Kosher</b> Kosher certified Certificado Kosher		X	
<b>Certificado Halal</b> Halal Certified Certificado Halal		X	
<b>RSPO MB - Fornecedor RSPO: Membership Number: 9-2805-18-000-00 Certificado RSPO n°: CRSP09226</b>			

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 05/10/2022	Isabela Botaro; 05.10.2022	Luciana Donato 05/10/2022	003	3 / 4



Produto contribui para a produção de Óleo de Palma Certificado e Sustentável. El producto contribuye a la producción de aceite de palma certificado y sostenible. Product contributes to the production of Certified and Sustainable Palm Oil.		X	
RAC MB - Produto fabricado com cacau de origem sustentável. Producto elaborado con cacao de origen sostenible. Product manufactured with cocoa of sustainable origin.	X		

**Registro / Registro / Registration**

- Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, segundo Resolução nº27, de 6 de agosto de 2010.
- Producto dispensado de registro junto al Ministerio de Salud, segundo Resolución nº27, de 6 de Agosto de 2010.
- Product exempt from registration on the Brazilian Health Ministry, under the resolution nº 27, August 06, 2010.

**Definição / Definición / Definition**

- COA: Consta no laudo de análise. O laudo de análise será enviado com o produto mediante acordo comercial prévio. - REF.: Análise para atendimento do programa de monitoramento interno (não consta no laudo de análise).
- COA: El informe de análisis. El informe de análisis se enviará con el producto previo acuerdo comercial. - REF.: Análisis de la atención del programa de vigilancia interna (no incluido en el informe de análisis).
- COA : Reported on the Analytical Certificate for each lot. The analysis report will be sent with the product upon prior commercial agreement. - REF.: Analysis for attending internal schedule analysis (not reported on the Analytical Certificate).

**Observações / Observación / Observation**

Segue de acordo com a legislação vigente, conforme descrito no 202.2.003 Procedimento Assuntos Regulatórios. <b>Esta especificação pode ser alterada sem comunicação prévia. Estamos à disposição para fornecer as informações atualizadas quando solicitado.</b>
Se sigue según la legislación vigente, como se describe en 202.2.003 Procedimientos Asuntos regulatorios. Esta especificación se puede cambiar sin previo aviso. Estamos disponibles para proporcionar información actualizada cuando se solicite.
It follows according to the current legislation, as described in 202.2.003 Procedure Regulatory Affairs. This specification can be changed without prior notice. We are available to provide updated information when requested.

**Histórico de Revisão / Summary Revision / Revisión Histórica**

Data	Revisão	Descrição
18/04/2022	001	Inclusão da frase ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO, LEITE E SOJA
28/04/2022	002	Correção código
05/10/2022	003	Revisão da informação nutricional, informações sobre nova rotulagem e legislações vigentes

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 05/10/2022	Isabela Botaro; 05.10.2022	Luciana Donato 05/10/2022	003	4 / 4