 <p>Aromitalia Dal 1942 Ingredienti di Qualità</p>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-951401
		Revisão:	002
	CACAU BRASIL	Página:	1 de 2
		Data:	13/01/2023

1. DEFINIÇÃO

Cacau em pó para sorvete.
Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração marrom de textura pó.
Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES

Cacau em pó.

4. ALERGÊNICOS

Não contém - Atendimento a legislação RDC 727 – 01/07/2022.
Não contém glúten – Atendimento a Lei 10.674 – 16/05/2003 e RDC 40 – 08/02/2002.

5. GRUPOS VULNERÁVEIS

ALÉRGICOS: este produto não possui matérias primas alergênicas em sua composição.
Em caso de uso não intencional / incorreto: não existe risco conhecido associado ao uso não intencional/ incorreto.


6. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO

50g de Cacau Brasil para 1kg de calda base leite.

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Características	Parâmetros	Limites	Legislações
Microbiológicas	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Enterobacteriaceae/g	Máximo 10/g	IN nº 161, de 01/07/2022.
Físicas	Macroscopia e microscopia	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas: 25 em 50 g. Fragmentos de pelos de roedor: 1 em 50 g. Ácaros mortos: Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação das metodologias.	RDC nº 623, de 09/03/2022.
Químicas	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

Elaborador	Aprovador
Departamento da Qualidade	Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4

 <p>Aromitalia Dal 1942 Ingredienti di Qualità</p>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código: ESP-951401
		Revisão: 002
	CACAU BRASIL	Página: 2 de 2
		Data: 13/01/2023

8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	279	kcal	14%
Carboidratos	20	g	7%
Açúcares Totais	0,5	g	-
Açúcares Adicionados	0,0	g	0%
Proteínas	24	g	48%
Gorduras totais	11	g	17%
Gorduras saturadas	6,6	g	33%
Gorduras trans	0,0	g	0%
Fibra alimentar	30	g	120%
Sódio	54	mg	3%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

9. EMBALAGEM

Acondicionado em embalagem metalizada de 1kg (código 951401).

Acondicionado em embalagem de polietileno revestida com papel kraft com peso de 25kg (código 951425).

10. VALIDADE

36 meses na embalagem original.

11. MODO DE CONSERVAÇÃO E RECOMENDAÇÕES DE USO

Após aberto manter em recipiente bem fechado e consumir na maior brevidade possível. Armazenar em local seco e arejado. Recomenda-se homogeneizar o produto com uma espátula seca antes de seu uso.

12. MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

A distribuição deve ser feita em veículos de transporte fechados e limpos, protegidos contra umidade e presença de pragas, odores estranhos, e incidência de luz solar direta, para evitar possíveis contaminações por materiais estranhos, insetos e roedores e manter a integridade do produto.

Elaborador	Aprovador
Departamento da Qualidade	Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4