	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CHOCOLATE EM PÓ 32% 1 kg	Código 286
		Revisão 002
		Página 1 de 3

I - Descrição: Produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar, através de processo adequado.

II - Código de barras: GTIN-13: 7896552901383 (pacote 1 kg); GTIN-14: 17896552901380 (fardo 10 kg).

III - Classificação Fiscal (TIPI): 1806.10.00

IV - Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. “**Não Contém Glúten**”

V - Características Sensoriais

Aspecto: Produto homogêneo.

Cor: Marrom.

Aroma: Característico.

Sabor: próprio.


VI - Características Microbiológicas, Físico-químicas e Contaminantes

Parâmetro	Metodologia	Unidade	VMP	LD
Coliformes a 45°C		UFC/g	5,0 x 10 ³	10
<i>Salmonella sp</i>	Contagem em Placas	UFC/25g	Ausência	-
Bolores e Leveduras		UFC/g	2,0 x 10 ³	10
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)		ppm	10	-
Ocratoxina A		ppm	10	-

UFC: Unidade Formadora de Colônia

Parâmetro	Metodologia	Unidade	VMP	LD
Umidade	IAL-016 IV	%	5%	10

Parâmetro	VMP
Arsênio	Max. 0,2 mg/kg
Cádmio	Max. 0,2 mg/kg
Chumbo	Max.0,2 mg/kg
Cobre	Max. 10 mg/kg

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CHOCOLATE EM PÓ 32% 1 kg	Código 286
		Revisão 002
		Página 2 de 3

VMP: Valor Máximo Permitido

RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA;

RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 - ANVISA;

RDC Nº 42, de 29 de agosto de 2013 - ANVISA;

IN nº01, de 07 de janeiro de 2000 – MAPA;

VII - Informação Nutricional

Porção de 20 g (2 colheres de sopa).		
Quantidade por porção		VD (*)
Valor Energético	72 kcal = 302 kJ	4%
Carboidratos	15 g	5%
Proteínas	1,6 g	2%
Gorduras Totais	0,7 g	1%
Gorduras Saturadas	0,4 g	2%
Gorduras <i>Trans</i>	0 g	**
Fibra Alimentar	2,1 g	8%
Sódio	0 mg	0%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valor diário não estabelecido.

VIII - Armazenamento, Transporte e Embalagem

Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Embalagens de 1 kg em sacos de polietileno atóxico e em saco de papel Kraft multifoliado com 10 unidades.

Cuidados: Manter distante de produtos que exalem fortes odores e não aquecer ou ferver dentro da embalagem. Empilhamento máximo 09 pilhas (10 kg).

IX - Características gerais/pacotes de 1 kg

Comprimento:.....27 cm (± 2 cm)

Largura:19 cm (± 2 cm)

Altura: 1,5 cm (\pm 0,5 cm)

Peso Bruto:..... 1.014 g (\pm 3 g)

X - Características gerais/fardos de 10 kg

Comprimento:..... 44 cm (\pm 3 cm)

Largura: 28 cm (\pm 3 cm)

Altura: 15 cm (\pm 1 cm)

Peso Bruto:..... 10,14 kg (\pm 0,03 kg)

XI – Paletização (palete padrão 1,00 X 1,20 m)

Lastro:..... 10 fardos

Camada:..... 9 camadas

Altura: 1,15 m (\pm 0,05 m)

Total no palete:..... 90 fardos

Peso no palete:..... 912,60 kg (\pm 0,03 kg)

XII - Validade

Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais.

Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.

XIII – Registro

Produto isento de registro, conforme Resolução nº 27, de 06 de agosto de 2010, ANVISA.

XIV – Alergênicos

Este produto não é considerado um alimento Alergênico, e não há riscos de contaminação cruzada no processo, de acordo com a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, ANVISA.

Elaborado por: Raquel Rosa – Supervisora da Qualidade

Aprovado por: Rogério Herchemann - Gerente Industrial

Revisado em: Abr./16