	CHOCOLATE EM PÓ 33% CACAU G6MAGNIFIK REF 4967 - 915165	Versão n°: 06
		Código: ET-117
ET – Especificação Técnica		Página 1 de 4

FABRICANTE

Reforpan Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. CNPJ 09.274.367-0002-59. Endereço Rua Antonio Alceu Zielonca, 1805, CEP 83304-305, Piraquara – PR, Brasil. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

PRODUTO

Chocolate em pó 33% cacau

INGREDIENTES

Açúcar e cacau em pó.

ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE, SOJA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E CASTANHAS.
CONTÉM LACTOSE
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

OBSERVAÇÕES: Alto em açúcar adicionado.

REGISTRO NO MS: Dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC nº 240/2018 da ANVISA.

APLICAÇÃO:

Para utilizar em massas preparadas com emulsificantes, adicione no final do batimento.
 Em alimentos cozidos, adicione no início do cozimento.

APRESENTAÇÃO

Interna - Sacos de polipropileno de 1,01kg e 10 kg
 Externa: caixas de papelão ondulado contendo 10 sacos de 1 kg ou 01 saco de 10 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Cor: característica, marrom.
Sabor: próprio, característico cacau.
Odor: próprio, característico do cacau.
Aspecto: próprio, grânulos finos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (105° C - %)¹.....1,00 máx



Resíduo mineral fixo (%)².....1,0 máx

METODOLOGIAS

1 IAL. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 3. ed. São Paulo, 1985. v.1 (item 4.5).

2 IAL. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 3. ed. São Paulo, 1985. v.1 (item 4.8).

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 18/10/2022	DIRETORIA 1
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

 	CHOCOLATE EM PÓ 33% CACAU G6MAGNIFIK REF 4967 - 915165	Versão n°: 06
		Código: ET-117
ET – Especificação Técnica		Página 2 de 4

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacteriaceae/g.....10 máx
 Salmonella sp/25 g.....ausência.

Conforme Resolução – RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019.

ANÁLISES MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, larvas e parasitas (RDC 623, de 9 de março de 2022).

CONTAMINANTES INORGÂNICOS METAIS PESADOS

	LMT
CADMIO	MÁXIMO 0,20 mg/kg
CHUMBO	MÁXIMO 0,20 mg/kg
ARSENIO	MÁXIMO 0,20 mg/kg

Conforme Resolução – RDC nº 722 de 1º de julho de 2022.

ANÁLISES PESTICIDAS

NÃO CONTÉM PESTICIDAS, HERBICIDAS E GLIFOSATO.

MICOTOXINAS

	LMT
AFLATOXINA B1	5 ug/kg
AFLATOXINA B2	5 ug/kg
AFLATOXINA G1	5 ug/kg
AFLATOXINA G2	5 ug/kg
AFLATOXINAS (TOTAL)	5 ug/kg
OCRATOXINA A	5 ug/kg

Conforme Resolução – RDC nº 722 de 1º de julho de 2022.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 18/10/2022	DIRETORIA 2
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

- Tabela para 1,01 kg (Para 10 kg considerar: "Porções por embalagem: 500")

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 50			
Porção: 20 g (2 Colheres de sopa)			
	100 g	20 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	364	73	4
Carboidratos (g)	75	15	5
Açúcares totais (g)	75	15	
Açúcares adicionados (g)	75	15	30
Proteínas (g)	8	1,6	3
Gorduras totais (g)	3,5	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	2	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	10	2	8
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Exclusiva para processamento industrial:


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	364
Carboidratos (g)	75
Açúcares totais (g)	75
Açúcares adicionados (g)	75
Proteínas (g)	8
Gorduras totais (g)	3,5
Gorduras saturadas (g)	2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	10
Sódio (mg)	0

DADOS DE ALERGÊNICOS

Alergênicos (***)	Presença	Livre de contaminação cruzada
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Sim
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Sim
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Não
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Não
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não	Não
Avelãs (<i>Corylus ssp</i>)	Não	Não
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Não	Não
Castanha do Brasil ou Castanhado Pará (<i>Bertholetia excelsa</i>)	Não	Não
Macadâmias (<i>Macadâmia ssp.</i>)	Não	Sim
Nozes (<i>Juglans ssp.</i>)	Não	Não
Noz Pecã (<i>Carya ssp.</i>)	Não	Sim
Pistaches (<i>Pistacia ssp.</i>)	Não	Sim
Pinoli (<i>Pinus ssp.</i>)	Não	Sim
Castanhas (<i>Castanea ssp.</i>)	Não	Não
Látex natural	Não	Sim

(***) Legislação Conforme Resolução – RDC nº 727 de 1º de julho de 2022.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 18/10/2022	DIRETORIA	3
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012		

 	CHOCOLATE EM PÓ 33% CACAU G6MAGNIFIK REF 4967 - 915165	Versão n°: 06
		Código: ET-117
ET – Especificação Técnica		Página 4 de 4

PRAZO DE VALIDADE

18 meses.

ARMAZENAGEM

O produto deve ser armazenado em embalagem fechada, em local livre de sujidades, protegido de umidade, luz, calor e do ataque de insetos e roedores.

TRANSPORTE

O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido da umidade. Não deve ser transportado junto com outros materiais que de alguma forma possam contaminar o produto.

Produzido por Reforpan Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. CNPJ 09.274.367-0002-59. Endereço Rua Antonio Alceu Zielonca, 1805, CEP 83304-305, Piraquara – PR, Brasil.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 18/10/2022	DIRETORIA	4
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012		