	<b>CHOCOLATE EM PÓ</b> <b>50% CACAU G6MAGNIFIK</b> <b>REF 4974 - 915173</b>	Versão n°: <b>08</b>
		Código: ET-179
<b>ET – Especificação Técnica</b>		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 50% cacau

#### INGREDIENTES

Cacau em pó e açúcar.

**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.

Externa: caixas de papelão ondulado contendo 10 sacos de 1,01kg.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Cor:** característica, marrom.

**Sabor:** próprio, característico cacau.

**Odor:** próprio, característico do cacau.

**Aspecto:** próprio, grânulos finos.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Umidade (105° C - %)**<sup>1</sup>.....1,00 máx



**Resíduo mineral fixo (%)**<sup>2</sup>.....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 <span style="float: right;">1</span>
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

 	<b>CHOCOLATE EM PÓ</b> <b>50% CACAU G6MAGNIFIK</b> <b>REF 4974 - 915173</b>	Versão n°: <b>08</b>
		Código: ET-179
<b>ET – Especificação Técnica</b>		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 0,30 mg/kg
CHUMBO	MÁXIMO 0,40 mg/kg
ARSENIO	MÁXIMO 0,40 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 <span style="float: right;">2</span>
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

- 1,01 Kg (Para 10 kg: Porções por embalagem: Cerca de 500)

Exclusiva para processamento industrial:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: Cerca de 50			
Porção: 20 g (2 Colheres de sopa)			
	<b>100 g</b>	<b>20 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	338	68	3
Carboidratos (g)	60	12	4
Açúcares totais (g)	60	12	
Açúcares adicionados (g)	60	12	24
Proteínas (g)	12	2,4	5
Gorduras totais (g)	5,5	1,1	2
Gorduras saturadas (g)	3,5	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	15	3	12
Sódio (mg)	6,5	1,3	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	100 g
Valor energético (kcal)	338
Carboidratos (g)	60
Açúcares totais (g)	60
Açúcares adicionados (g)	60
Proteínas (g)	12
Gorduras totais (g)	5,5
Gorduras saturadas (g)	3,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	15
Sódio (mg)	6,5

**DADOS DE ALERGÊNICOS**

<b>Alergênicos (***)</b>	<b>Presença</b>	<b>Livre de contaminação cruzada</b>
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Sim
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Sim
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	<b>Não</b>	<b>Não</b>
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não	Sim
Avelãs ( <i>Corylus ssp</i> )	Não	Sim
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Não	Sim
Castanha do Brasil ou Castanhado Pará ( <i>Bertholetia excelsa</i> )	Não	Sim
Macadâmias ( <i>Macadâmia ssp.</i> )	Não	Sim
Nozes ( <i>Juglans ssp.</i> )	Não	Sim
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	Sim
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 <span style="float: right;">3</span>
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

 	<b>CHOCOLATE EM PÓ</b> <b>50% CACAU G6MAGNIFIK</b> <b>REF 4974 - 915173</b>	Versão n°: <b>08</b>
		Código: ET-179
<b>ET – Especificação Técnica</b>		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		