



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Data emissão: 05/06/18

Data revisão: 05/06/18

PRODUTO ACABADO

Rev. 003

CERTIFICADO DE ANÁLISE – 1006002029 – CACAU EM PÓ ALCALINO A50

CACAU EM PÓ NATURAL N50

Lote: N0611

Data de fabricação: 06/11/2018

Data de Validade: 06/11/2019

Composição: Cacau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN**Aspectos organolépticos:** Pó fino, sem grumos, coloração marrom predominante, odor e sabor característicos.**Limites Físico-químicos**

	Especificação	Resultado da análise
Umidade	Máx. 5%	3,12%
pH	5,0 – 6,0	5,72
Teor de Gordura	10,0 – 12,0 %	10%
Granulometria (200 MESH)	97 – 100%	98%

Limites Microbiológicos (RDC nº12, de 02 de Janeiro de 2001)

Contagem Total em Placas	máx. 5000 UFC/g	700
Leveduras/ Bolores	máx. 50 UFC/g	<10
Enterobactérias	máx. 10 UFC/g	Ausente
Coliformes	máx. 10 UFC/g	<10
Escherichia coli	Ausente/1g	Ausente
Salmonella	Ausente/25g	Ausente

Contaminantes inorgânicos (RDC nº42, de 29 de Agosto de 2013)

Arsênio	≤0,4mg/Kg	0,067
Chumbo	≤0,4mg/Kg	0,133
Cádmio	≤0,3mg/Kg	0,115

Micotoxinas (RDC nº7, de 18 de Fevereiro de 2011)

Aflatoxinas B1	≤5µg/Kg	<1,5
Aflatoxinas B2	≤5µg/Kg	<0,5
Aflatoxinas G1	≤5µg/Kg	<1,5
Aflatoxinas G2	≤5µg/Kg	<0,5
Ocratoxina A	≤5µg/Kg	<1,7

Matérias Estranhas (RDC nº14, de 28 de Março de 2014)

Fragmentos de insetos	25 unidades/50g	Ausente
Fragmentos de pelos de roedor	1 unidade/50g	Ausente
Ácaros mortos	Máx. 5	Ausente
Areia	1,5%	Ausente
Outras matérias estranhas	-	Ausente

Alérgicos: Pode conter soja. (RDC nº26, de 02 de Julho de 2015)**Prazo de validade:** 12 meses após a data de Fabricação.**Embalagem:** 25 kg, saco kraft multifolhado, com saco de polietileno atóxico.**Condições de Estocagem:** Estocar o produto em local limpo, seco (umidade relativa máxima 70%) e sem odores.