

FICHA TÉCNICA

Produto

NIBS DE CACAU

DESCRIÇÃO

Nibs de cacau é proveniente da limpeza, torra e quebra das amêndoas de cacau em pequenos pedaços.

COMPOSIÇÃO

Nibs de cacau. NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM ALERGENICOS

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

Sacas 10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	166 kcal = 705 kJ	8%
Carboidratos	7,3 g	2%
Proteínas	2,6 g	3%
Gordura totais	13 g	24%
Gordura saturada	8 g	36%
Gordura Trans	0g	**
Fibra alimentar	4,5 g	18%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

VALIDADE

Vide Embalagem.

EMBALAGEM

Embalagem em saco de papel Kraft.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)		
Cacau e produtos derivados	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	1 em 50g
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 50g
Alimentos em geral	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

Micotoxinas - Produtos de cacau e chocolate (RDC N° 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN N°88 de 26 de março de 2021- ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	5 µg/kg

Aspecto Microbiológicas RDC N° 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - ANVISA IN° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019- ANVISA NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS		
Nibs de cacau,	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Características Físicas a Químicas Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC nº272, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100 g)

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”