

LAUDO TÉCNICO

CACAU EM PÓ NATURAL

1. CARACTERÍSTICAS

ODOR: Característico, isento de odores estranhos
SABOR: Característico, isento de sabores estranhos
COR: Característica

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Cor	-	Brown	Visual Standard Test
- Granulometria (200 Mesh)	%	99.19	Gravimetric Test
- Cinzas	%	5,02	IGNITE AT 550° C
- Umidade	%	3,81	AOAC 15th EDITION, 1990
- Casca	%	1.56	SNI.01.2897-1992
- Gordura	%	7.23	AOAC 15th EDITION, 1990
- pH	%	5.60	AOAC 15th EDITION, 1990

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Contagem de placa total	Colony / g	4,1 x 10 ³	SNI.01.2897-1992
- Coliforme 45°C	UFC / g	Below 3.0	SNI.01.2897-1992
- E Coli **	UFC / g	Below 3.0	SNI.01.2897-1992
- Leveduras	Colony / g	Below 2,6	SNI.01.2897-1992
- Bolores	Colony / g	2.5 x 10 ¹	SNI.01.2897-1992
- Enterobacter	Colony / g	Nil	SNI.01.2897-1992
- Salmonella sp	Colony / 25 g	Nil	SNI.01.2897-1992

4. ACONDICIONAMENTO

O produto em sacos de papel kraft, multifolhados, com capacidade para 25 Kg.

5. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser estocado em local seco, coberto e arejado.

6. SHELF-LIFE

O produto apresenta shelf-life de 24 meses, em condições normais de armazenamento.

7. FABRICAÇÃO e NUMERO DE LOTE

05/2024- MN0040