

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:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (2 colheres de sopa)

Quantidade por porção	100g	20g	% VD (*)
Valor energético	585 Kcal	117 kcal	6%
Carboidratos	8 g	1,6g	1%
Açúcares Totais	4 g	0,8 g	**
Açúcares Adicionados	0g	0 g	0%
Proteínas	16 g	3,2 g	6%
Gordura totais	52 g	10 g	16%
Gordura saturada	28 g	5,6 g	28%
Gordura Trans	0 g	0g	**
Fibra alimentar	20 g	4 g	16%
Sódio	17 mg	3,4 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem em saco de papel Kraft.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, 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 Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022		
Cacau e produtos derivados	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	25 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 Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº 160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA		
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2		5 µg/kg
Ocratoxina A		5 µg/kg

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº 161 de 01 de julho de 2022		
NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS		
Nibs de cacau,	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Características Físicas e Químicas Produtos de Frutas secas 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."