

Especificação Técnica

CACAU NATURAL

Responsável pela elaboração:	Erika Saffir Reis	Nº Documento
Responsável pela aprovação:	Isabela Lopes	

Nº Revisão	Páginas
00	01

1. Identificação:

Produto: Cacau Natural

Composição: Cacau pó natural.

Propriedades:

Sensorial

Cor	Marrom
Sabor	Característico
Odor	Característico
Aspecto	Pó fino

Alergênicos

Contém (composição):	Não
Pode conter traços:	

NÃO CONTÉM GLÚTEN

*Padrão ANVISA, segundo Resolução RDC 26 de 02/07/2015.

2. Informações Nutricionais:

	100 g	50g	% VD*
Valor energético (kcal)	478	239	12
Carboidratos (g)	26	13	4
Açúcares totais (g)	0,9	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	44	22	44
Gorduras Totais (g)	22	11	17
Gorduras Saturadas (g)	13	6,7	34
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	40	20	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



3. Acondicionamento, armazenamento e transporte:

Acondicionamento:

- Embalagem primária:** Polietileno atóxico
- Embalagem secundária:** Saco de kraft
- Conteúdo líquido:** 25kg

Validade:

24 meses a partir da data de fabricação.

Rotulagem:

Todas as embalagens devem ser identificadas com as seguintes informações: nome do produto, composição, identificação da fábrica, lote de fabricação, peso líquido, data de fabricação e validade, código de barras, tabela nutricional e outras informações que sejam necessárias.

Estocagem:

O produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente, em local seco, protegido do sol e de umidade (arejado), livre de pragas e contaminantes físicos e químicos, com empilhamento ordenado e no limite de altura permitido.

Transporte:

O transporte deverá ser realizado em caminhões fechados, apresentando condições adequadas de higiene, livre de odor e de material estranho. Não deverá ser transportado com outros materiais que possam contaminar a matéria prima.

4. Histórico de Revisão:

Nº	Motivo da Revisão	Data
00	Emissão inicial	Março - 2020
01	Revisão item 3	Setembro 2022