
 <b>Biomica</b> Ingredientes com amor	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	<b>2584</b>
	<b>ACHOCOLATADO SUPERCAU</b>	Elaborado em:	15/09/2025
		Revisão:	
		Data Revisão:	
		Página:	<b>1 de 3</b>

INFORMAÇÕES PRINCIPAIS		
INGREDIENTES: Açúcar, cacau em pó, amido de milho, maltodextrina, soro de leite em pó, leite em pó, sal iodado, emulsificante lecitina de soja e aroma idêntico ao natural de chocolate.		
TECNOLOGIA: Produtos selecionados e processados.	RECOMENDAÇÃO DE USO / APLICAÇÃO: Ingrediente para indústria alimentícia	
EMBALAGEM LINHA VAREJO		
EMBALAGEM PRIMÁRIA Filme	EMBALAGEM SECUNDÁRIA PEBD	PESO LÍQUIDO 12x800 g
EAN 7896204357711 DUN 17896204357718		
EMBALAGEM LINHA VAREJO		
EMBALAGEM PRIMÁRIA Filme	EMBALAGEM SECUNDÁRIA PEBD	PESO LÍQUIDO 24x400 g
EAN 7896204303299 DUN 17896204303296		
ARMAZENAMENTO: em condições higiênico-sanitárias adequadas, ambiente seco, livre de odores, ao abrigo da luz e do calor excessivo.	TRANSPORTE: veículos em condições higiênico-sanitárias adequadas, livre de umidade, sujidades e odores, ao abrigo da luz e sem calor excessivo.	

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Parâmetro	Especificação	Referência
Aspecto/ Textura	Pó homogêneo	A cada lote
Cor	Marrom	
Odor / Sabor	Característico, isento de odores/sabores estranhos	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parâmetro	Especificação	Referência
Salmonella sp.	Ausência em 25g	RDC nº 724 de 07/2022 e IN nº 161 de 07/2022
Escherichia coli	Máx. 5,0x10 <sup>2</sup> UFC/g	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parâmetro	Especificação	Referência
Umidade	Máx. 4,0%	(*) Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022
Substâncias Estranhas e Fragmentos (*)	<b>Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas</b> (não considerados indicativos de risco) – 25/50g	
	<b>Fragmentos de pelos de roedor</b> – 1/50g	
	<b>Areia</b> - 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	
Contaminantes (**)	<b>Ácaros Mortos</b> - Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	(**) Resolução RDC (**) RDC nº 722 de 07/2022 e IN nº 160 de 07/2022
	<b>Arsênio Total</b> – 0,20 mg/kg	
	<b>Chumbo</b> – 0,20 mg/kg	
	<b>Cádmio</b> – 0,20 mg/kg	
	<b>Aflatoxina B1, B2, G1, G2</b> – 5 mcg/kg	
	<b>Ocratoxina A</b> – 5 mcg/kg	

 <b>Biomica</b> Ingredientes com amor	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		Código:	<b>2584</b>
	<b>ACHOCOLATADO SUPERCAU</b>		Elaborado em:	15/09/2025
			Revisão:	
			Data Revisão:	
			Página:	<b>2 de 3</b>

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor energético (kcal)	388	19
Carboidratos totais (g)	92	31
Açúcares totais (g)	87	
Açúcares adicionados (g)	86	172
Proteínas (g)	1,4	3
Gorduras totais (g)	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	2,2	9
Sódio (mg)	44	2
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção		

ESPECIFICAÇÕES		
Parâmetro	Observação	Referência
Glúten	Não possui	Lei 10674/03
Lactose	Possui	RDC N° 727/2022
OGM	Possui	Decreto N°4.680/2003
Irradiado	NA	RDC N°01/2001


ALERGÊNICOS		
Alimento Alergênico (*)	Substância Contida no Produto	Presença na Linha de Produção
Aipo e derivados	Não	Não
Amendoim e derivados	Não	Não
Castanhas e derivados (**)	Não	Não
Cereais contendo Glúten (***)	Não	Não
Crustáceos e derivados	Não	Não
Geleia Real	Não	Não
Gergelim e derivados	Não	Não
Látex (Borracha Natural)	Não	Não
Leite e derivados incluindo lactose	Sim	Sim
Moluscos e derivados	Não	Não
Mostarda e derivados	Não	Não
Ovos e derivados	Não	Sim
Peixes e derivados	Não	Não
Pólen de Abelha / Própolis	Não	Não
Soja e derivados	Sim	Sim
SO <sub>2</sub> e Sulfitos em concentração >10ppm	Não	Não
Tremoço e derivados	Não	Não

(\*) Definição de substância em conformidade com Resolução RDC nº 727, de 01 de Julho de 2022 (ANVISA) – Brasil;

(\*\*) Amêndoas, Avelãs, Castanhas, Castanhas de Caju, Castanhas do Pará, Macadâmia, Nozes, Noz de Queensland, Noz Pecã, Piloni, Pinhão e Pistache.

**IND. E COM. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS BIOMICA LTDA.** Av. Sete de Setembro, 946. Bairro Ideal - Novo Hamburgo – RS

Fone/Fax: +55 51 3066.1802 e-mail: [qualidade@biomica.com.br](mailto:qualidade@biomica.com.br) site: [www.biomica.com.br](http://www.biomica.com.br)

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	<b>2584</b>
	<b>ACHOCOLATADO SUPERCAU</b>	Elaborado em:	15/09/2025
		Revisão:	
		Data Revisão:	
		Página:	<b>3 de 3</b>

(\*\*\*) Aveia, Centeio, Cevada, Espelta, Trigo ou híbridos e produtos derivados.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Produto isento de Registro no Ministério da Saúde conforme IN N° 281, de 22 de fevereiro de 2024.</li> </ul>	

ATUALIZAÇÕES:		
Atualização	Data	Responsável
Elaboração da ficha técnica	15/09/2025	Nelisa

Elaborado por:	Aprovado por:
Nelisa Lamas – P&D	Daniela Koeche - Direção