

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	483
	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Elaborado em:	26/08/2025
		Revisão:	
		Data Revisão:	
		Página:	1 de 3

INFORMAÇÕES PRINCIPAIS		
INGREDIENTES: Cacau em pó.		
TECNOLOGIA: Produtos selecionados e processados.	RECOMENDAÇÃO DE USO / APLICAÇÃO: Ingrediente para indústria alimentícia	
EMBALAGEM LINHA VAREJO		
EMBALAGEM PRIMÁRIA Polipropileno e Polietileno	EMBALAGEM SECUNDÁRIA Papel Cartão	PESO LÍQUIDO 12x200 g
EAN 7896204358664 DUN 17896204358661		
VALIDADE: 18 meses na embalagem original.		
NCM 1806.10.00		
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 ² 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 (*)	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) – 25/50g	
	Fragmentos de pelos de roedor – 1/50g	
	Areia - 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	
Contaminantes (**)	Ácaros Mortos - 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
	Arsênio Total – 0,20 mg/kg	
	Chumbo – 0,20 mg/kg	
	Cádmio – 0,20 mg/kg	
	Aflatoxina B1, B2, G1, G2 – 5 mcg/kg	
	Ocratoxina A – 5 mcg/kg	

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		Código:	483
	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU		Elaborado em:	26/08/2025
			Revisão:	
			Data Revisão:	
			Página:	2 de 3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor energético (kcal)	228	10
Carboidratos totais (g)	58	19
Açúcares totais (g)	1,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	20	41
Gorduras totais (g)	14	21
Gorduras saturadas (g)	8,1	40
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	37	150
Sódio (mg)	21	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção		

ESPECIFICAÇÕES		
Parâmetro	Observação	Referência
Glúten	Não possui	Lei 10674/03
Lactose	Não possui	RDC N° 727/2022
OGM	Não 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	Não	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	Não	Sim
SO ₂ e Sulfitos em concentração >10ppm	Não	Não
Tremoço e derivados	Não	Não

(*) Definição de substância em conformidade com Resolução RDC n° 727, de 01 de Julho de 2022 (ANVISA) – Brasil;

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

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

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 site: www.biomica.com.br

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	483
	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Elaborado em:	26/08/2025
		Revisão:	
		Data Revisão:	
		Página:	3 de 3

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

- Produto isento de Registro no Ministério da Saúde conforme IN N° 281, de 22 de fevereiro de 2024.

ATUALIZAÇÕES:

Atualização	Data	Responsável
Elaboração da ficha técnica	26/08/2025	Nelisa

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