



FICHA TÉCNICA · PT
SP224 · Rev. 1
GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SP224 · Rev. 1 · Aprovado · Documento 9ee063562ee1
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 1

CACAU EM PÓ 22/24

01 / IDENTIDADE E CARACTERÍSTICAS

Código do produto	SP224
Formatos disponíveis	SP224 · 1 kg · Saco
Origem	Países Baixos
País de embalagem	Itália

O produto

Cacau em pó, alcalinizado, 22-24% de gorduras.

Ingredientes

100% Cacau em pó

Utilização

Emprego e dosagem	Entre 5% e 20%
-------------------	----------------

Conservação e embalagem

Validade	24 meses a partir da data de produção
Condições de conservação	Conservar em local fresco e seco. Após cada utilização, fechar novamente a embalagem e manter em ambiente limpo e fresco. Manipular apenas com utensílios perfeitamente limpos e secos. Antes de cada utilização, verificar sempre o estado de conservação do produto.
Materiais da embalagem	Saco: LDPE90, rótulo: PAP22
Indicações ambientais	Recolha seletiva: PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município.

Declarações

NÃO OGM: o presente produto não contém, não é constituído e não é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações subsequentes. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

PRODUTOS FITOFARMACÊUTICOS E CONTAMINANTES: conforme ao Regulamento CE 396/2005 para os níveis máximos de resíduos (LMR) de produtos fitofarmacêuticos e Regulamento UE 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" visto que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

CACAU EM PÓ 22/24

02 / VALORES E ESPECIFICAÇÕES

Informação nutricional por 100 g

Parâmetro	Valor
Energia (kJ)	1624
Energia (kcal)	392
Gorduras (g)	23
dos quais saturados (g)	14,2
Hidratos de carbono (g)	10,9
dos quais açúcares (g)	0,9
Fibras (g)	27,6
Proteínas (g)	19,0
Sal (g)	0,375

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Teor de gordura	22,0 - 24,0	%	ICA 37/1990 (Extração com éter de petróleo)
Físico-químicos pH (solução a 10%)	7.8 - 8.2		ICA 15/1972
Físico-químicos Finura (passa por peneira 75 µm)	≥99,5	%	ICA 38/1990 (Suspensão aquosa)
Físico-químicos Humidade	≤5,0	%	ICA 1/1952
Microbiológicos Contagem total	≤5000	ufc/g	ISO 4833-1
Microbiológicos Bolors	≤50	ufc/g	ISO 21527-2
Microbiológicos Leveduras	≤50	ufc/g	ISO 21527-2

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Enterobacteriaceae	ausente	por g	ISO 21528-1
Microbiológicos E. coli	ausente	por g	ISO 166649-3
Microbiológicos Salmonella	ausente	por 4x375g	ISO 6579-1

CACAU EM PÓ 22/24

03 / ALERGÉNIOS

Alergénios e produtos derivados

Três informações distintas: presença no produto, presença no estabelecimento e risco de contaminação cruzada.
“A verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	No estabelecimento	Risco de contaminação cruzada
Cereais contendo glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremóços	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Ausência de alergénios entre os ingredientes. Pode conter vestígios de LEITE devido à presença no estabelecimento que manipula LEITE e derivados.

Categorias do anexo II do Reg. UE 1169/2011. Para cereais e frutos de casca rija, as espécies e eventuais isenções devem ser especificadas nas notas. Para os sulfitos, a avaliação refere-se ao limite aplicável expresso em SO2.

Informações adicionais

As indicações constantes nesta ficha, embora exatas e redigidas segundo os nossos atuais conhecimentos, têm carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativa à utilização inadequada do produto em questão.