



# CACAU PO 20-22% D21V ZAAN 25KG

## FICHA TÉCNICO / COMERCIAL

FTC2038/01.00  
10/12/2013

### Produto

Cacau em Pó 20-22% D21V (DE ZAAN) 25kg

### Descrição

Ingredientes: Cacau e carbonato de potássio -E501(i).

Alergénios: Pode conter vestígios de soja e seus derivados.

### Características

#### Organolépticas

Aspecto	pó fino
Cor	Castanho
Sabor e odor	Típico a cacau

#### Microbiologia

Microrganismos totais	< 5000ufc/g
Bolores e leveduras	< 50ufc/g
Enterobacteriaceae	negativo/g
E. coli	negativo/g
Salmonella	negativo*

\*Amostragem de acordo com Manual US FDA de Análise Bacteriológica para alimentos, Categoria de Alimento 1 (=4 x 375g).

#### Físico – químicas

pH	7,3 - 7,7
----	-----------

#### Logística

Embalagem primária	
Tipo de embalagem	saca
Peso líquido	25kg

### Condições de armazenamento

Armazenar em local fresco e seco, a uma temperatura 15°C-20°C, Humidade Relativa <50%.

### Prazo de validade

Prazo de validade 24 meses.