

Ficha Técnico Comercial

FTC 7543/01.00
24-06-2026

PRODUTO

Código	0130040
Designação	CACAU EM PO 10-12% NEGRO PV7 INDECRESA 25KG
Descrição	Cacau em pó alcalinizado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Cacau em pó com teor reduzido de gordura, regulador de acidez (carbonato de sódio, carbonato de potássio)	
Aspecto	Pó fino	
Cor	Negro	
Sabor	Característico, sem sabores estranhos.	
Odor	Característico, sem odores estranhos.	
Físico - Químicas	Humidade	Máx. 5%
	pH	8,8 ± 0.5
	Cinzas	14,0 ± 2%
	Matéria gorda	11,0 ± 1,0%
	Granulometria (<75µm)	mín. 99,5%
Microbiologia	Microrganismos aeróbicos totais	máx. 5000 ufc/g
	Bolores	máx. 50 ufc/g
	Leveduras	máx. 50 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 cfu/g
	Coliformes (37°C)	< 3 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	Ausente em 1g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente em 750g	

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1215kJ 293kcal
Lípidos	11,0g
- dos quais saturados	7,0g

Hidratos de Carbono	10,6g
- dos quais açúcares	0,8g
Fibra	31,1g
Proteínas	20,4g
Sal	6,3g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras.
Conservação	Temperatura entre 15 e 25 °C e humidade relativa inferior a 65%. Conservar num local fresco e seco, longe de odores fortes
Validade	24 meses
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Sacos	Palete
Quantidade	25 kg	20 SC
Comprimento	79,0 cm	120,0 cm
Largura	40,0 cm	80,0 cm
Altura	16,0 cm	102,0 cm
Peso Líquido	25,000 Kg	500,000 Kg
Peso Bruto	25,500 Kg	533,000 Kg
Volume	0,051 m ³	0,979 m ³
Material	Papel	Madeira
Unidade de Venda		