

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Pó de Cacau Lecitinado Grau Alimentício

Funcionalidade

Aromatizante e Corante.

Descrição do Produto

É um produto preparado com amêndoas de cacau selecionadas e limpas. As amêndoas são descascadas, torradas, e moídas. A torta é separada mecanicamente da manteiga e pulverizada.

Características

Cor L = 17,0+/-1,00
a/b = 1,16+/-0,10

Sabor/Odor Característico

Especificações

Umidade máx. 4,5%
Gordura Total 12 – 16%
pH 7,1+/-0,2
Finura (via úmida) min. 99,75% < 0,075 mm

Microbiológicas

Contagem Total máx. 5.000 UFC/g
Fungos máx. 50 UFC/g
Leveduras máx. 50 UFC/g
Enterobacteriaceae Ausente em 2 g
E. coli Ausente em 10 g
Salmonella Ausente em 375 g (FDA – classe II)

Validade

6 meses a partir da data de fabricação desde que corretamente armazenado.

Embalagem

Sacos de papel multifolhados, valvulados com capacidade para 25 kg, identificados com número do lote e data validade. Marca “Gerkens Brasil”.

Transporte

Em caminhões lacrados, não transportar junto com outros materiais que possam contaminar o produto com substância estranhas ou odores fortes.

Estocagem

Ambiente com umidade do ar baixa, se possível abaixo 70% RH, temperatura abaixo de 28° C, área fechada, livre de insetos, roedores e produtos com cheiro forte, (o pó de cacau absorve facilmente umidade e odores).

Aplicações

Utilizados para produtos que queiram um forte impacto de sabor chocolate, mais indicado para pós achocolatados e misturas a frio.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fonefax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br – e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br