

 <b>Plury Química Ltda</b>	<b>Ficha Técnica de Produto</b>
	<b>Pó de Cacau Alcalino</b> 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 10 – 12%  
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

2 anos 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 “Gerken Brasil”.

### Transporte

Em caminhões lacrados, não transportar junto com outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias 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.

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](mailto:pluryquimica@pluryquimica.com.br)