

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de Produto
	Pó de Cacau Natural 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	Marrom
Sabor/Odor	Isento de sabor/Odor estranho.

Especificações

Umidade	máx. 4,5%
Gordura Total	10 – 12%
pH	5,5+/-0,3
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
<i>Enterobacteriaceae</i>	Ausente em 2 g
<i>E. coli</i>	Ausente em 10 g
<i>Salmonella</i>	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 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

Utilizado para produtos de chocolate que queiram realçar o sabor amargo e ácido do cacau, mais especificamente para o segmento de panificação.

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