

CACAO IN POLVERE

Descrizione del prodotto

È una polvere di colore bruno-rossiccio, viene ricavata dalla pianta del cacao (*Theobroma cacao*) che è originaria dell'America meridionale; si tratta di un albero che può raggiungere gli 8 metri d'altezza ed è molto sensibile all'ambiente esterno. Il cacao alimentare viene ricavato dai frutti di quest'albero, che hanno la forma di piccoli meloni allungati, di colore diverso a seconda della varietà (Forastero, Criollo, Calabacillo) e del grado di maturazione. I frutti contengono alcune decine di semi, di aspetto simile alle mandorle, da cui si ricava il prodotto finale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 22-24: Bruno-rossiccio. Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 10-12: Bruno-rossiccio. Cacao in polvere alcalinizzato Tipo 20-22: Marrone scuro. Cacao in polvere naturale Tipo 10-12: Marrone chiaro. Cacao in polvere alcalinizzato black Tipo 10-12: Nero scuro
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico del cacao.

CARATTERISTICHE	Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 22-24	Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 10-12	Cacao in polvere alcalinizzato marrone Tipo 20-22	Cacao in polvere naturale Tipo 10-12	Cacao in polvere alcalinizzato black Tipo 10-12
Chimico-fisiche					
- Materia grassa	22 – 24%	10 – 12%	21 ± 1,0%	10 – 12%	10 -12%
- Umidità	Max. 5%	Max. 5%	Max. 5,0%	Max. 5,0%	Max. 5,0%
- Ceneri	Max. 14%	Max. 14%	Max 13,0%	Max 12%	Max. 14%
- Granulometria a 200 mesh	99,7 ± 0,3 %	99,7 ± 0,3 %	Min. 99,5%	99,5 + 0,5	Min. 99,5%
- pH	7,5-8,1	7,5-8,1	8,0 ± 0,2	5,7 ± 0,5	7,8 – 8,2
Microbiologiche					
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente	Assente	Assente	Assente	Assente
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g
- Staphylococcus	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g					
- Proteine	21,6 g	21,6 g	19 g	22,1 g	21,5
- Grassi	23 g	11 g	21 g	11,6 g	11,0 g
- di cui saturi	14,5 g	6,9 g	12,8 g	7,3 g	7,04 g
- Carboidrati	14,5 g	14,5 g	11,8 g	18,4 g	10,2 g
- di cui zuccheri	2,2 g	2,2 g	1,22 g	2,2 g	0,5 g
- Sale	0,05 g	0,05 g	0,2 g	0,05 g	0.05 g

Funzionalità

Il **Cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 22-24** viene utilizzato principalmente in gelateria;

il **cacao in polvere alcalinizzato rosso Tipo 10-12** viene utilizzato nel settore della pasticceria e dolciario. Le due versioni variano in riferimento al contenuto di grassi.

Il **cacao in polvere alcalinizzato Tipo 20-22**, si caratterizza per il suo colore marrone intenso e per avere un sapore a cioccolato leggermente acido. Il suo utilizzo è suggerito specialmente per l'elaborazione di gelati e dolci a base di latte.

Il **cacao in polvere naturale Tipo 10-12**, si caratterizza per il suo colore marrone chiaro e per avere un sapore a cioccolato acido. Il suo utilizzo è suggerito specialmente per l'elaborazione di gelati e dolci a base di latte.

Il **cacao in polvere black Tipo 10-12** si caratterizza per il suo colore nero intenso viene utilizzato principalmente per l'elaborazione di gelati e dolci.

CACAO IN POLVERE

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod. Le informazioni riportate nella tabella sottostante sono da ritenersi applicabili a tutti i prodotti descritti nella presente scheda.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
<p><u>Cacao Tipo 10-12</u>: sacchi di carta multistrato da 25 Kg e confezioni da 4 Kg. <u>Cacao Tipo 22-24</u>: sacchi di carta multistrato da 25 Kg e confezioni da 1Kg. <u>Cacao Tipo 20-22</u>: sacchi di carta multistrato da 25 Kg e confezioni da 4 Kg <u>Cacao naturale Tipo 10-12</u>: sacchi di carta multistrato da 25 Kg. <u>Cacao black Tipo 10-12</u>: sacchi di carta multistrato da 25 Kg e confezione da 1Kg.</p>	Cacao in polvere.	<p>Cacao Tipo 10-12: <u>Cacao, agente alcalinizzante: E501(i)</u> Cacao Tipo 22-24: <u>Cacao, agente alcalinizzante: E501, E525</u> Cacao Tipo 20-22: <u>Cacao, agente alcalinizzante: E501</u> Cacao naturale Tipo 10-12: <u>cacao magro</u> Cacao black Tipo 10-12: <u>Cacao magro, agente alcalinizzante: E501</u> In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.</p>

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Cacao Tipo 10-12 Tipo 22-24 e Cacao naturale Tipo 10-12 consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione. Cacao Tipo 20-22 e Cacao black Tipo 10-12 consumare preferibilmente entro 30 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.