

Ficha Técnica

| | |
|-------------------------------|--|
| Nome da Análise: | Análise de sujidade em cacau e chocolates |
| Número do Método: | LIBR 111 |
| Escopo de Aplicação: | O método é aplicável para toda matéria-prima e produto terminado de cacau e chocolates. |
| Descrição: | Esta metodologia é realizada para a detecção de sujeira leve, insetos, fragmentos de insetos, cabelos de roedores, vidros, madeiras, metais e todo material estranho sólido e insolúvel em toda matéria-prima e produto terminado de cacau e chocolates. |
| Quantidade de amostra: | 50 g cacau/100 g chocolate |
| Método Referência: | AOAC 965.38 |
| Plataforma Analítica: | Percolação |
| Informações Especiais: | Todos os resultados são expressos por "presença" ou "ausência" de materiais estranhos. O limite de tolerância para fragmentos de insetos é avaliado de acordo com a RDC 14. |

| Grupo/ Alimento | Material Estranho | Limite de tolerância |
|-----------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Cacau em pó ou massa | Fragmentos de insetos | 25/50g |
| | Fragmentos de pelo de roedor | 1/50g |
| Chocolate e produtos de chocolate | Fragmentos de insetos | 10/100g |
| | Fragmentos de pelo de roedor | 1/100g |
| | Ácaros | Máximo de 5 na aliquota |