
Max Cereais

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Ficha Técnica

Produto: Achocolatado em pó

Revisão: 00 Estabelecido em: 10 / 08 / 2024

Max Cereais

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA - RUA SETE Nº 44 CENTRO – ITABUNA
BAHIA CEP:45600-260 - CNPJ: 51.643.394/0001-37 EMAIL: MAXCEREAIS@HOTMAIL.COM

1.0. PRODUTO

Produto: Achocolatado em pó

Categoria: Alimento achocolatado em pó instantâneo

2.0. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA



3.0. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

3.1. O achocolatado em Pó da MAX CEREAIS, Produto em pó fino, homogêneo, de coloração marrom característica, odor e sabor típicos de chocolate, destinado ao preparo de bebidas e uso culinário.

3.2. Características organolépticas:

Aparência: pó fino sem grumos;

Cor: Marrom castanho médio e claro característico;

Odor: Característico, isento de odores estranhos.

Sabor: Característico, isento de sabores estranhos.

Este produto é beneficiado e empacotado conforme os parâmetros estabelecidos pelas Legislações vigentes de Boas Práticas de Fabricação e pelo Sistema de segurança alimentar

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

4.1. CONTAGEM TOTAL - $\text{Max } 1 \times 10^3$

4.2. SALMONELLA - Ausente em 5×10^3

4.3. COLIFORMES TOTAIS - 3 em 5×10^3

4.4. COLIFORMES FECAIS - Ausente em 5×10^3

4.5. Fonte de referência : Legislação : Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001

5.0. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO PRODUTO

pH | 6,5 – 7,5

UMIDADE | $\leq 3,5 \%$

CASCAS | max 1,75 %

GRANULOMETRIA # 200 mesh | Pó fino homogêneo

CINZAS | max 9,0 %

ATIVIDADE DE ÁGUA | $\leq 0,60$

5.1. Unidades: 400g, 500g 1kg e 25kg

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA - RUA SETE Nº 44 CENTRO – ITABUNA
BAHIA CEP:45600-260 - CNPJ: 51.643.394/0001-37 EMAIL: MAXCEREAIS@HOTMAIL.COM

5.3. Embalagem primária: Embalagem em saco de polietileno laminado, atóxico, de acordo com a RDC 360 e 359, atendendo a legislação de rotulagem.

5.4. Embalagem secundária: Saco Kraft em seus respectivos tamanhos enfardados de acordo a gramatura.

6.0. ROTULAGEM

6.1. LISTA DE INGREDIENTES

6.2. Açúcar, cacau em pó e maltodextrina.

7.0. DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS ÀS POPULAÇÕES SENSÍVEIS

7.1. NÃO CONTÉM GLÚTEN,

8. IDENTIFICAÇÃO : Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações :

8.1. Nome do produto; Validade; Peso líquido; Lote

9.0. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, EXPEDIÇÃO

9.1. Conservar Manter o produto em ambiente limpo, seco, fresco, afastado das paredes, sobre paletes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro, por inseto ou por agentes químicos.

9.2. Empilhamento máximo 1000kg de 45 cm da parede e 80 cm do teto sem nenhum contato com parede ou teto. O empilhamento máximo de carga deve ser feito de maneira a evitar danos nas embalagens.

10.0. TABELA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção por embalagem: 7,5		
Porção de 20 g (2 colheres de sopa)		
Item	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	78 kcal (328 kJ)	4%
Carboidratos	18 g	6%
Açúcares totais	13 g	-
Proteínas	1,5 g	2%
Gorduras totais	1,3 g	2%
Gorduras saturadas	0,8 g	4%
Gorduras trans	0 g	-
Fibra alimentar	2,0 g	8%
Sódio	5 mg	0%
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
** VD não estabelecido		
NÃO CONTÉM GLÚTEN.		

11.0. VALIDADE

Validade do produto: 12 meses se mantido conforme descrito no item 9.1.

Após aberto recomenda-se consumir em até 30 dias, mantendo a embalagem vedada.

12.0. REGISTRO

12.1. Produto isento de registro, de acordo com a resolução nº 23 de 15 de março de 2000 e pela Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010. ANVISA

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Aroldo S. Patrocínio

Profissão: Químico Registro no conselho CRQ nº 07100542. Itabuna 19/02/2025.

Ficha Técnica

Produto Chocolate em Pó - 50% Cacau

Revisão: 00 Estabelecido em: 10/08/2024

Max Cereais

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA - RUA SETE Nº 44 CENTRO – ITABUNA
BAHIA CEP:45600-260 - CNPJ: 51.643.394/0001-37 EMAIL: MAXCEREAIS@HOTMAIL.COM

1.0. PRODUTO

1.1. Chocolate em pó, 50% Cacau

2.0. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA

3.0. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

3.1. O chocolate em Pó da MAX CEREAIS, possui 50% cacau, formulado com açúcar e cacau solubilizado, aromatizado, com menor adoçamento, e com sabor maior de chocolate ideal para inúmeras receitas tais como achocolatados, bolos, cremes, mousses, caldas e coberturas

3.2. Características organolépticas:

Aparência: pó fino sem grumos;

Cor: Marrom castanho, característico;

Odor: Característico, isento de odores estranhos;

Sabor: Característico, isento de sabores estranhos.

Este produto é beneficiado e empacotado conforme os parâmetros estabelecidos pelas Legislações vigentes de Boas Práticas de Fabricação e pelo Sistema de segurança alimentar.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

4.1. Coliformes 45°C : 5 x 10³

4.2. Salmonella sp / 25 g : Ausente

4.3. Fonte de referência :

Legislação : Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001

5.0. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO PRODUTO

5.1. Unidade: 200g 400g, 500g, 1kg e sacos Kraft de 25kg.

5.2. Peso líquido: Peso líquido de acordo ao peso da embalagem de acorco com as referências do item 5.1

5.3. Embalagem primária: Embalagem em saco de polietileno laminado, atóxico, impresso de acordo com a RDC 360 e 359, atendendo a legislação de rotulagem.



5.4. Embalagem secundária : Saco para revestimento em Kraft multifoliado capacidade 25kg

5.5. Peso líquido e peso bruto Peso líquido de acordo ao peso da embalagem de acorco com as referências do item 5.1

6.0. ROTULAGEM

6.1. LISTA DE INGREDIENTES

6.2. Cacau em pó , Açúcar, Maltodextrina e Aromatizante

7.0. DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS ÀS POPULAÇÕES SENSÍVEIS

7.1. NÃO CONTÉM GLÚTEN

8. IDENTIFICAÇÃO : Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações :

8.1. Nome do produto; Validade; Peso líquido; Lote

9.0. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, EXPEDIÇÃO

9.1. Conservar Manter o produto em ambiente limpo, seco, fresco, afastado das paredes, sobre paletes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro, por inseto ou por agentes químicos.

9.2. Empilhamento máximo 1000kg de 45 cm da parede e 80 cm do teto sem nenhum contato com parede ou teto. O empilhamento máximo de carga deve ser feito de maneira a evitar danos nas embalagens.

10.0. TABELA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 10			
Porção de 20 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	354	71	4
Carboidratos (g)	60	2	4
Açúcares totais (g)	50	10	-
Açúcares adicionados (g)	50	10	20
Proteínas (g)	11,5	2,3	5
Gorduras totais (g)	7,5	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	4,5	0,9	4
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	14,5	2,9	12
Sódio (mg)	100	20	1
* %Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			
(**) Valores diários não estabelecidos. Diabéticos, contém açúcares próprios dos ingredientes em quantidade não significativa			

11.0. VALIDADE

Validade do produto: 12 meses se mantido conforme descrito no item 9.1.

Após aberto recomenda-se consumir em até 30 dias, mantendo a embalagem vedada.

12.0. REGISTRO

12.1. Produto isento de registro, de acordo com a resolução nº 23 de 15 de março de 2000 e pela Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010. ANVISA

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Aroldo S. Patrocínio

Profissão: Químico Registro no conselho CRQ nº 07100542.

Ficha Técnica

Produto Chocolate em Pó - 70% Cacau

Revisão: 00 Estabelecido em: 10/08/2024

Max Cereais

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA - RUA SETE Nº 44 CENTRO – ITABUNA
BAHIA CEP:45600-260 - CNPJ: 51.643.394/0001-37 EMAIL: MAXCEREAIS@HOTMAIL.COM



1.0. PRODUTO

1.1. Chocolate em pó, 70% Cacau

2.0. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA

3.0. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

3.1. O chocolate em Pó da MAX CEREAIS, possui 70% cacau, formulado com açúcar e cacau solubilizado, aromatizado, com menor adoçamento, e com sabor maior de chocolate ideal para inúmeras receitas tais como achocolatados, bolos, cremes, mousses, caldas e coberturas

3.2. Características organolépticas:

Aparência: pó fino sem grumos;

Cor: Marrom castanho, característico;

Odor: Característico, isento de odores estranhos;

Sabor: Característico, isento de sabores estranhos.

Este produto é beneficiado e empacotado conforme os parâmetros estabelecidos pelas Legislações vigentes de Boas Práticas de Fabricação e pelo Sistema de segurança alimentar.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

4.1. Coliformes 45°C : 5 x 10³

4.2. Salmonella sp / 25 g : Ausente

4.3. Fonte de referência :

Legislação : Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001

5.0. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO PRODUTO

5.1. Unidade: 200g 400g, 500g, 1kg e sacos Kraft de 25kg.

5.2. Peso líquido: Peso líquido de acordo ao peso da embalagem de acorco com as referências do item 5.1

5.3. Embalagem primária: Embalagem em saco de polietileno laminado, atóxico, impresso de acordo com a RDC 360 e 359, atendendo a legislação de rotulagem.

5.4. Embalagem secundária : Saco para revestimento em Kraft multifoliado capacidade 25kg

5.5. Peso líquido e peso bruto Peso líquido de acordo ao peso da embalagem de acorco com as referências do item 5.1

6.0. ROTULAGEM

6.1. LISTA DE INGREDIENTES

6.2. Cacau em pó , Açúcar, Maltodextrina e Aromatizante

7.0. DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS ÀS POPULAÇÕES SENSÍVEIS

7.1. NÃO CONTÉM GLÚTEN

8. IDENTIFICAÇÃO : Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações :

8.1. Nome do produto; Validade; Peso líquido; Lote

9.0. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, EXPEDIÇÃO

9.1. Conservar Manter o produto em ambiente limpo, seco, fresco, afastado das paredes, sobre paletes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro, por inseto ou por agentes químicos.

9.2. Empilhamento máximo 1000kg de 45 cm da parede e 80 cm do teto sem nenhum contato com parede ou teto. O empilhamento máximo de carga deve ser feito de maneira a evitar danos nas embalagens.

10.0. TABELA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 20 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (Kcal)	354	71	4
Carboidratos (g)	42	8,5	3
Açúcares totais (g)	31	6,1	
Açúcares adicionados(g)	31	6,1	12
Proteínas (g)	17	3,4	7
Gorduras totais (g)	8	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	4,8	1	5
Fibras alimentares (g)	23	4,7	19
Sódio (mg)	228	46	2
Não contém quantidades significativas de gorduras trans.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

11.0. VALIDADE

Validade do produto: 12 meses se mantido conforme descrito no item 9.1.

Após aberto recomenda-se consumir em até 30 dias, mantendo a embalagem vedada.

12.0. REGISTRO

12.1. Produto isento de registro, de acordo com a resolução nº 23 de 15 de março de 2000 e pela Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010. ANVISA

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Aroldo S. Patrocínio

Profissão: Químico Registro no conselho CRQ nº 07100542.

Ficha Técnica

Produto: Cacau em pó alcalino

Revisão: 00 Estabelecido em: 10 / 08 / 2024

Max Cereais

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA - RUA SETE Nº 44 CENTRO – ITABUNA
BAHIA CEP:45600-260 - CNPJ: 51.643.394/0001-37 EMAIL: MAXCEREAIS@HOTMAIL.COM

1.0. PRODUTO

1.1. Cacau em pó 100% Alcalino

2.0. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA

3.0. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

3.1. O chocolate em Pó da MAX CEREAIS, O Cacau em Pó 100% da Max cereais ideal para inúmeras receitas tais como achocolatados, bolos, cremes, mousses, caldas e coberturas

3.2. Características organolépticas:

Aparência: pó fino sem grumos;

Cor: Marrom castanho médio e claro característico;

Odor: Característico, isento de odores estranhos.

Sabor: Característico, isento de sabores estranhos.

Este produto é beneficiado e empacotado conforme os parâmetros estabelecidos pelas Legislações vigentes de Boas Práticas de Fabricação e pelo Sistema de segurança alimentar

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

4.1. CONTAGEM TOTAL - $\text{Max } 1 \times 10^3$

4.2. SALMONELLA - Ausente em 5×10^3

4.3. COLIFORMES TOTAIS - 3 em 5×10^3

4.4. COLIFORMES FECAIS - Ausente em 5×10^3

4.5. Fonte de referência : Legislação : Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001

5.0. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO PRODUTO

pH | 7,05

UMIDADE | max 5,0 %

CASCAS | max 1,75 %

GRANULOMETRIA # 200 mesh | min 99,0 %

CINZAS | max 9,0 %

GORDURA | 9,66 A 10 %

5.1. Unidades: 150g, 400g, 500g, 1kg e sacos Kraft de 25kg.



MAX CEREAIS INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA - RUA SETE Nº 44 CENTRO – ITABUNA
BAHIA CEP:45600-260 - CNPJ: 51.643.394/0001-37 EMAIL: MAXCEREAIS@HOTMAIL.COM

5.3. Embalagem primária: Embalagem em saco de polietileno laminado, atóxico, de acordo com a RDC 360 e 359, atendendo a legislação de rotulagem.

5.4. Embalagem secundária: Saco Kraft em seus respectivos tamanhos enfardados de acordo a gramatura.

6.0. ROTULAGEM

6.1. LISTA DE INGREDIENTES

6.2. Cacau em pó 100% Alcalino

7.0. DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS ÀS POPULAÇÕES SENSÍVEIS

7.1. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM AÇUCAR, FREE SUGAR 0%

8. IDENTIFICAÇÃO : Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações :

8.1. Nome do produto; Validade; Peso líquido; Lote

9.0. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, EXPEDIÇÃO

9.1. Conservar Manter o produto em ambiente limpo, seco, fresco, afastado das paredes, sobre paletes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro, por inseto ou por agentes químicos.

9.2. Empilhamento máximo 1000kg de 45 cm da parede e 80 cm do teto sem nenhum contato com parede ou teto. O empilhamento máximo de carga deve ser feito de maneira a evitar danos nas embalagens.

10.0. TABELA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 7,5			
Porção de 20 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	334	67	3
Carboidratos (g)	17	3,4	1
Açúcares totais (g)	0,4	0,1	
Açúcares adicionados (g)	0,4	0,1	0
Proteínas (g)	24	4,9	10
Gorduras totais (g)	12	2,4	4
Gorduras saturadas (g)	7	1,4	7
Fibras alimentares (g)	31	6,1	25
Sódio (mg)	38	8	0
Não Contém quantidades significativa de gorduras trans.			
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			
** VD não estabelecido			
NÃO CONTÉM GLÚTEN.			

11.0. VALIDADE

Validade do produto: 12 meses se mantido conforme descrito no item 9.1.

Após aberto recomenda-se consumir em até 30 dias, mantendo a embalagem vedada.

12.0. REGISTRO

12.1. Produto isento de registro, de acordo com a resolução nº 23 de 15 de março de 2000 e pela Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010. ANVISA

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Aroldo S. Patrocínio

Profissão: Químico Registro no conselho CRQ nº 07100542. Itabuna 19/02/2025.