

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