

	FICHA TÉCNICA CREME CROCANTE DE OVOMALTINE – 660g (Creme crocante com extrato de malte, cacau e avelã)	FT.WD.02	
		Versão: 00	
		Página: 1	

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição do produto: Pasta (creme crocante) com extrato de malte, cacau e avelã, para untar. **CONTÉM GLÚTEN.**

Aplicação: Ideal para preparo de sobremesas e para uso em confeitaria.

2. INGREDIENTES

Preparado à base de extrato de malte, leite e cacau [extrato de malte, leite desnatado concentrado, soro de leite concentrado, cacau em pó magro, açúcar, frutose, carbonato de magnésio, fosfato dicálcico, óleo vegetal, vitaminas (A, E, C, tiamina, riboflavina, niacina, B6, ácido fólico, B12, biotina e ácido pantotênico) sal e aromatizante], açúcar, óleo vegetal, avelã, fosfato dicálcico, cacau em pó magro, emulsificantes: lecitina de girassol e mono e diglicerídeos de ácido graxos, antioxidantes: palmitato de ascorbila e alfatocoferol, e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, AVELÃ E DERIVADOS DE CEVADA.**

3. PADRÕES SENSORIAIS E MICROBIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICA SENSORIAL	LIMITES DE ESPECIFICAÇÃO
Aspecto/cor	Pasta cremosa com partículas crocantes
Sabor/odor	Chocolate e malte, com um toque de avelã
Cor	Marrom escuro

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	UNIDADE	LIMITES DE ESPECIFICAÇÃO				MÉTODOS
		n	c	m	M	
Contagem total de aeróbios mesófilos	UFC/g	5	2	10000	20000	ISO 4833
<i>Enterobacteriaceae</i>	UFC/g	5	1	10	100	ISO 21528-2
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	5	1	100	100	ISO 79932
<i>Salmonella</i>	Ausente/50g	5	0	0	0	ISO 6579

Criado por: Nathalie Menegoli	Aprovado por: Bruna Rippe	Data da última revisão: 26/06/2019
----------------------------------	------------------------------	---------------------------------------



FICHA TÉCNICA
CREME CROCANTE DE OVOMALTINE – 660g
(Creme crocante com extrato de malte, cacau e avelã)

FT.WD.02

Versão: 00

Página: 2

AB | BRASIL

4. INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS/OGM

Abaixo estão listados os alergênicos contidos no produto, de acordo com a RDC 26/2015:

Ingrediente	Categoria do alergênico	Declarado como
Extrato de malte*	Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Derivados de cevada
Soro de leite concentrado/Leite desnatado concentrado**	Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Leite e derivados
Lecitina de soja	Soja	Derivados de soja
Avelã	Avelãs (Corylus spp.)	Avelã

*O produto contém glúten

**O produto contém lactose

O creme crocante de Ovomaltine é um produto livre de microrganismos geneticamente modificados.

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional		
Porção de 20 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% (VD)*
Valor energético	109 kcal = 458 kJ	5
Carboidratos	12 g	4
Proteínas	0,8 g	1
Gorduras totais	6,4 g	12
Gorduras saturadas	1,4 g	6
Sódio	20 mg	1

Não contém quantidade significativa de gorduras *trans* e fibra alimentar

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Criado por:
Nathalie Menegoli

Aprovado por:
Bruna Rippe

Data da última revisão:
26/06/2019

	FICHA TÉCNICA CREME CROCANTE DE OVOMALTINE – 660g (Creme crocante com extrato de malte, cacau e avelã)	FT.WD.02	
		Versão: 00	
		Página: 3	

6. ACONDICIONAMENTO, PALETIZAÇÃO E TRANSPORTE

O produto é envasado em potes de plástico PET com tampa plástica, acondicionados em bandejas de papelão com 6 potes cada.

Informações Embalagens	
Peso líquido (unidade)	660 g
Peso bruto (unidade)	720 g
Peso líquido (caixa de embarque)	3,96 kg
Peso bruto (caixa de embarque)	4,32 kg
Dimensões da caixa	27,6 x 18,9 x 14,3 cm (C x L x A)
Código SAP	2210151
Código de barras – pote 660 g	7897309401453
Código de barras – caixa de embarque 6 x 660 g	17897309401450

Em todas as embalagens devem constar nome e descrição legal do produto, lote, prazo de validade, fabricante e instruções de uso/manuseio/conservação, se necessário.

A paletização deve ser feita com camadas de 17 caixas e altura de empilhamento máxima de 10 caixas, totalizando 170 caixas por pallet.

O transporte do produto deve ser feito a temperatura ambiente, em veículos limpos, protegidos de poeira, luz, umidade e odores fortes e não deve ser efetuado com produtos que não sejam de origem alimentícia e que ofereçam riscos de contaminação física, química ou microbiológica.

7. VALIDADE E CONSERVAÇÃO

O produto deve ser mantido a uma temperatura entre 18°C e 22°C e não necessita refrigeração. Deve ser conservado em local seco e fresco, protegido de poeira, luz e umidade, em sua embalagem original fechada e distante de produtos químicos e materiais que possam oferecer riscos de contaminação cruzada.

O prazo de validade é de 12 meses na embalagem original fechada, se mantido de acordo com as condições acima recomendadas. A data de validade e lote estão impressos na tampa. Após aberto, o produto deve ser consumido em até, no máximo, 3 meses.

Criado por: Nathalie Menegoli	Aprovado por: Bruna Rippe	Data da última revisão: 26/06/2019
----------------------------------	------------------------------	---------------------------------------

	FICHA TÉCNICA CREME CROCANTE DE OVOMALTINE – 660g (Creme crocante com extrato de malte, cacau e avelã)	FT.WD.02	
		Versão: 00	
		Página: 4	

8. DADOS DO FABRICANTE E IMPORTADOR

Fabricado por:	Importado por:
<i>Wander AG</i> CH – 3176 – Neuenegg, Suíça	<i>AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos LTDA.</i> Av. Tietê, L-233, CEP 17280-000 – Pederneiras – SP CNPJ: 60.934.551/0004-05

REVISÕES

Número Revisão	Motivo da alteração	Data
00	Criação do documento	26/06/2019

Criado por: Nathalie Menegoli	Aprovado por: Bruna Rippe	Data da última revisão: 26/06/2019
----------------------------------	------------------------------	---------------------------------------