	ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO	Código do Documento CÓPIA NÃO CONTROLADA		
Página	Código / Descrição	Vigência 17/01/19	Validade CÓPIA NÃO CONTROLADA	Revisão CÓPIA NÃO CONTROLADA
1 de 2	10016120 - CEREAL MICRO COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE E BRANCO 12X0,5Kg			
Cliente: Vabene				

NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO

Cereal de arroz com cobertura sabor chocolate ao leite e chocolate branco.

COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA)

Açúcar, cereal de arroz (farinha de arroz, açúcar, sal e malte), cereal de arroz e cacau (farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de soja integral, cacau, malte, sal e antiemectante carbonato de cálcio), gordura vegetal, leite em pó, cacau em pó, soro de leite em pó, xarope de glicose, emulsificantes triesterato de sorbitana e lecitina de soja, espessante goma arábica, aromatizante, corante inorgânico dióxido de titânio, umectante glicerol e antioxidantes BHA E BHT. **ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA E DERIVADOS DE CEVADA, LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, AVEIA, AVELÃ, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E TRIGO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COR	EM PARTE MARROM, CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE AO LEITE E EM PARTE BEGE CLARO, CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE BRANCO.	-
SABOR	CARACTERÍSTICO DE CRISPIES DE ARROZ, COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE E BRANCO.	-
ASPECTO	MICRO GRÃOS COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE E BRANCO.	-
ODOR	CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE.	-

OBSERVAÇÕES

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COLIFORMES FECAIS A 45°C/g SALMONELLA/sp	< 0,3 NMP/g AUSÊNCIA EM 25g	* < 10 NMP/g * AUSÊNCIA EM 25g

OBSERVAÇÕES * Conforme RDC nº12 de 02/01/2001 - ANVISA

MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA

Embalagem primária: sachet de estrutura PET/PE. PESO LÍQUIDO: 0,5 kg/sachet.
Embalagem secundária: caixa de papelão. PESO LÍQUIDO: 6,0 kg (12 unidades de 0,5 kg).
Empilhamento Máximo: 13 caixas.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Em ambiente seco, fresco e inodoro.

PRAZO DE VALIDADE


12 meses. Depois de aberto consumir em até 30 dias.

INSTRUÇÕES DE USO

Não requer. Para melhor conservação, transferir o conteúdo para outro recipiente e manter devidamente fechado. Evitar exposição ao sol e calor.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO (TRANSPORTE)

Motivo da Revisão	VERSÃO INICIAL		
Elaborador:	ANA FLAVIA SOUZA PALU	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Aprovador:	ELIZA H. TODA	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Homologador:	EDUARDO BERTANHA	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA

	ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO		Código do Documento CÓPIA NÃO CONTROLADA		
Página	Código / Descrição		Vigência 17/01/19	Validade CÓPIA NÃO CONTROLADA	
2 de 2	10016120 - CEREAL MICRO COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE E BRANCO 12X0,5Kg				Revisão CÓPIA NÃO CONTROLADA
Cliente: Vabene					

Transporte em temperatura ambiente através de veículo limpo, e que não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Transporte que mantenha a integridade do produto.

SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM

Deverá constar no sachet e na caixa de expedição a datação como segue: dia mês ano.

EXEMPLO: FAB/LOTE: 13 06 18

VAL: 13 06 19

Motivo da Revisão	VERSÃO INICIAL		
Elaborador:	ANA FLAVIA SOUZA PALU	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Aprovador:	ELIZA H. TODA	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Homologador:	EDUARDO BERTANHA	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA