



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO FLOCOS PADRÃO

1. DESCRIÇÃO

Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (*cocos nucifera L.*) despulpado, despeliculado, triturado, formulado, desidratado, peneirado e embalado através de processos tecnológicos adequados.

2. INGREDIENTES

Coco ralado (*cocos nucifera L.*), açúcar cristal, umectante INS 1520 propileno glicol, sal e conservador INS 223 metabissulfito de sódio.

3. ORGANOLÉPTICA

Aspecto	Granulado, solto
Cor	Branco
Odor	Característico não rançoso
Sabor	Característico não rançoso

4. FÍSICO-QUÍMICA

Lipídeos (%)	30 ± 5
Acidez (% v/p Sol. 1N NaOH)	Máx. 4,5
pH	5,5 a 6,5
Umidade (%)	Máx. 4,0
Sulfito (ppm)	Máx. 200
Pontos pretos (unid./100g)	10
Métodos Físico-químicos para análise de Alimentos Instituto Adolfo Lutz IV Edição, 2005	



SEM
LACTOSE

SEM
GLÚTEN



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO FLOCOS PADRÃO

5. GRANULOMETRIA

Retido nas malhas ASTM / ABNT # 8	Mín. 85%
Prato	Máx. 15%

6. TAMANHO



7. MICROBIOLOGIA

Coliformes fecal	Máx. 10 ² N.M.P./g
Salmonela	Ausente/25g
Estafilococos coagulase positiva	Máx. 5.10 ² U.F.C./g
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA). Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos	

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO FLOCOS PADRÃO

8. CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013 (ANVISA). Dispõe sobre o Regulamento técnico MERCOSUL sobre Limites máximos de contaminantes Inorgânicos em Alimentos	
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) (µg/kg)	Máx. 10
Ocratoxinas A (µg/kg)	Máx. 10
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 07, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2011 (ANVISA). Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.	

9. CONTAMINANTES FÍSICOS

Partículas de sujidades	Ausência
Partículas metálicas (Diâmetro ≥ 2,0 mm)	Ausência
RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 (ANVISA). Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.	

10. ALERGÊNICOS

Não possui em sua composição a presença de alérgenos baseado na legislação ANVISA - RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA- RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.





ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO FLOCOS PADRÃO

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 12 g (2 colheres de chá)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	92 kcal = 386 kJ	4,6
Carboidrato	10 g	3,3
Gorduras Totais	6 g	11
Gorduras Saturadas	5,4 g	24
Fibra Alimentar	1,7 g	7
Sódio	0 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. Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras trans. e sódio

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 (ANVISA). Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.



12. REGISTRO

Produto isento da obrigatoriedade de registro na ANVISA de acordo com a -RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 - Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 240, de 26 de julho de 2018).

13. SHELF LIFE

Protegido contra incidência direta de luz solar e umidade, sem contato prolongado com o ar e sem exposição ao calor excessivo.

EMBALAGEM	VALIDADE
Saco multicamadas (PE + PET MET + PE)	1 ano



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO FLOCOS PADRÃO

14. RECOMENDAÇÕES

Conserve melhor o coco ralado mantendo-o em local seco e protegido de luz solar e longe de fontes de calor. Temperatura máxima de armazenamento recomendada de 30°C. Após aberto a embalagem, mantenha o produto sob refrigeração e utilize em até 10 dias.

15. EMBALAGEM

Apresentado na versão de saco multicamadas (PE + PET MET + PE).

Adequadas para proteger e preservar o conteúdo, sem danos significativos à qualidade, em termos de condições sanitárias e de contaminação.

Produto disponível em embalagens de 50g, 100g, 1Kg, 5Kg e 10Kg.

16. LOTE E VALIDADE

Número de lote e validade impressos na embalagem.



SEM
GLÚTEN

SEM
LACTOSE



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO FLOCOS PADRÃO

17. TRANSPORTE

Os produtos não devem ser transportados junto com outros que possam causar contaminação e o veículo deve apresentar condições sanitárias adequadas.

18. NÃO POSSUI

Não contém Glúten, proteína do leite, lactose ou soja e também são livres de traços desses itens.

19. REVISÕES



QUADRO CONTROLE DE ALTERAÇÕES DO DOCUMENTO

VERSÃO	ALTERAÇÃO	PÁGINA ALTERADA	DATA DA EDIÇÃO
003	Modificado item 12 - Registro, acrescentando (redação dada pela Resolução – RDC nº 240, de 26 de julho de 2018). Incluído por Renildo da Silva Simplício.	4	08/01/2019
002	Revisão Geral. Alterado Formato de apresentação. Incluído por Renildo da Silva Simplício.	Todas	08/01/2018
001	REVISÃO GERAL	Todas	08/01/2017
000	EMISSÃO INICIAL	Todas	08/01/2016