

	<b>ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO</b>		Código do Documento  CÓPIA NÃO CONTROLADA	
<b>Página</b>	<b>Código / Descrição</b>		Vigência  <b>13/03/19</b>	Validade  CÓPIA NÃO CONTROLADA
1 de 2	10019603 - COOKIES GRANULADO SABOR CHOCOLATE			
<b>Cliente: VABENE</b>				

**NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO**

Biscoito sabor chocolate para granular.

**COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTE DE TECNOLOGIA)**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo III, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COR	MARROM ESCURO	-
ODOR	CARACTERÍSTICO DE BISCOITO SABOR CHOCOLATE	-
SABOR	CARACTERÍSTICO DE BISCOITO SABOR CHOCOLATE	-
ASPECTO	GRANULADO	-
UMIDADE	MÁXIMO 2,5 %	-
<b>GRANULOMETRIA **</b>		
RETIDO NA TYLER 7/16 (11,0 mm)	0,0 %	-
RETIDO NA TYLER 1/4 (6,35 mm)	MIN. 40,0 %	-
RETIDO NA TYLER 9 (2,00 mm)	MÁX. 25,0 %	-
FUNDO	MÁX. 35,0 %	-

<b>OBSERVAÇÕES</b>	** Valores a serem confirmado após histórico de 05 produções industriais.
--------------------	---

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
SALMONELLA	AUSENTE EM 25g	** AUSENTE EM 25g
COLIFORMES A 45°C	< 10 NMP/g	** 10
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g	** 500

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

**MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA**

Embalagem Primária: sachet. PESO LÍQUIDO: 1,0 kg  
Embalagem Secundária: caixa de papelão. PESO LÍQUIDO: 6,0 kg (06 unidades de 1,0kg).

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM**

Em local seco e fresco.

**PRAZO DE VALIDADE**

09 meses. Ainda fechado, manter em local seco e fresco. Após aberto usar todo o conteúdo da embalagem, caso não seja possível, fechar bem e manter o produto protegido de umidade e usar em até 10 dias.

**INSTRUÇÕES DE USO**

Não requer.

**CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO (TRANSPORTE)**

Transporte em carga batida, temperatura ambiente e através de veículo limpo, com cobertura para proteção de carga que não transporte 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.

<b>Motivo da Revisão</b>	<b>Versão Inicial.</b>		
<b>Elaborador:</b>	ANA FLAVIA SOUZA PALU	<b>Data:</b>	CÓPIA NÃO CONTROLADA
<b>Aprovador:</b>	ELIZA HIROKO TODA	<b>Data:</b>	CÓPIA NÃO CONTROLADA
<b>Homologador:</b>	EDUARDO BERTANHA	<b>Data:</b>	CÓPIA NÃO CONTROLADA

	<b>ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO</b>		Código do Documento <b>CÓPIA NÃO CONTROLADA</b>	
<b>Página</b>	<b>Código / Descrição</b>	<b>Vigência</b> <b>13/03/19</b>	<b>Validade</b> <b>CÓPIA NÃO CONTROLADA</b>	<b>Revisão</b> <b>CÓPIA NÃO CONTROLADA</b>
2 de 2	10019603 - COOKIES GRANULADO SABOR CHOCOLATE			
<b>Cliente: VABENE</b>				

**SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM**

Deverá constar na embalagem a data de fabricação e lote como segue: dia mês ano.  
 EXEMPLO: FAB/LOTE: 03 12 18.  
 VAL: 03 09 19.

<b>Motivo da Revisão</b>	<b>Versão Inicial.</b>		
<b>Elaborador:</b>	ANA FLAVIA SOUZA PALU	<b>Data:</b>	<b>CÓPIA NÃO CONTROLADA</b>
<b>Aprovador:</b>	ELIZA HIROKO TODA	<b>Data:</b>	<b>CÓPIA NÃO CONTROLADA</b>
<b>Homologador:</b>	EDUARDO BERTANHA	<b>Data:</b>	<b>CÓPIA NÃO CONTROLADA</b>