

	ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO		Código do Documento CÓPIA NÃO CONTROLADA	
Página	Código / Descrição	Vigência	Validade	Revisão
1 de 2	10023925 - MESCLA COOKIES & CREAM 4X4, 0KG	05/08/19	CÓPIA NÃO CONTROLADA	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Cliente: VABENE				

NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO

Mescla Cookies & Cream é obtida a partir do refino da mistura de óleo vegetal, açúcar, leite em pó e demais ingredientes, adicionado de biscoito sabor chocolate.

COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTE DE TECNOLOGIA)

Açúcar, óleo vegetal, biscoito sabor chocolate (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido modificado, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo III, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante), leite em pó, soro de leite em pó, gordura vegetal, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E DERIVADOS DE AVEIA, CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COR	MESCLA BRANCA, LEVEMENTE AMARELADA, COM PEDAÇOS DE BISCOITO MARROM ESCURO	-
ODOR	CARACTERÍSTICO DE LEITE COM BISCOITO SABOR CHOCOLATE	-
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LEITE COM BISCOITO SABOR CHOCOLATE	-
ASPECTO	LÍQUIDO LIGEIRAMENTE VISCOSO	-

OBSERVAÇÕES

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COLIFORMES A 45°C	< 0,3 NMP/g	** 1
SALMONELLA sp	AUSENTE EM 25g	-

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

MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA

Embalagem primária: balde de polipropileno com alça. PESO LÍQUIDO: 4,0 kg/balde.
Embalagem secundária: caixa de papelão. PESO LÍQUIDO: 16,0 kg (4 unidades de 4,0 kg).
Empilhamento máximo de 5 caixas.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Em local seco, fresco e inodoro.

PRAZO DE VALIDADE

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

INSTRUÇÕES DE USO

Com ajuda de uma espátula seca misturar bem o conteúdo do balde até obter uma pasta lisa e homogênea. Caso necessário aquecer o produto de 35° a 40°C em chocolateira ou banho-maria. Pode haver separação de fases entre óleo e sólidos durante o armazenamento o que não compromete o uso ou aplicação do mesmo. Esta fase é reintegrada ao produto bastando aplicar mistura prévia ao uso.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO (TRANSPORTE)

Transporte em temperatura ambiente através de veículo limpo, com cobertura para proteção de carga 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.

Motivo da Revisão			
Elaborador:	ANA FLAVIA SOUZA PALU	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Aprovador:	ELIZA HIROKO 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	Validade	Revisão
2 de 2	10023925 - MESCLA COOKIES & CREAM 4X4, 0KG	05/08/19	CÓPIA NÃO CONTROLADA	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Cliente: VABENE				

SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM

Deverá constar na tampa do balde e na caixa de expedição a datação como segue: dia mês ano.
 EXEMPLO: FAB/LOTE: 15 06 19
 VAL: 15 03 20

Motivo da Revisão			
Elaborador:	ANA FLAVIA SOUZA PALU	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Aprovador:	ELIZA HIROKO TODA	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA
Homologador:	EDUARDO BERTANHA	Data:	CÓPIA NÃO CONTROLADA