


| | | | | |
|--|--|--|--|--|
|  | ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO | | Código do Documento CÓPIA NÃO CONTROLADA | |
| Página | Código / Descrição | | Vigência 14/05/19 | Validade CÓPIA NÃO CONTROLADA |
| 1 de 2 | 10022896 – RECHEIO FORNEÁVEL SABOR CHOCOLATE INTENSE 4X4,0KG | | | |
| Cliente: VABENE | | | | Revisão CÓPIA NÃO CONTROLADA |

| |
|--|
| NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO |
| Recheio forneável sabor Chocolate Intense de consistência cremosa, obtido através da cocção de água, açúcares e amido. |

| |
|--|
| COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTE DE TECNOLOGIA) |
| Água, açúcar, xarope de glicose, açúcar invertido, amido modificado, cacau em pó, leite em pó, soro de leite em pó, gordura vegetal, sal, estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose sódica, acidulante glucona-delta-lactona, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, conservante sorbato de potássio e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLUTÉN. CONTÉM LACTOSE. |

| | | |
|--|---|---|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | | |
| ANÁLISE | NORMA | REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL) |
| COR | MARROM ESCURO, CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE | - |
| SABOR | CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE, CONFORME PADRÃO | - |
| ODOR | CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE, CONFORME PADRÃO | - |
| ASPECTO | PASTOSO | - |
| TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS | 53 - 57°B | - |
| pH (SOLUÇÃO 10%) | 5,8 - 6,4 | - |

| | |
|--------------------|--|
| OBSERVAÇÕES | |
|--------------------|--|

| | | |
|--|--------------|---|
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | |
| ANÁLISE | NORMA | REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL) |
| COLIFORMES A 45°C | < 0,3 NMP/g | ** 1 NMP/g |

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

| |
|---|
| MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA |
| Embalagem primária: Bispnaga polinyon transparente. Peso Líquido: 1,05kg/bispnaga. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso líquido: 8,4 kg (8 unidades de 1,05kg). Empilhamento Máximo: 10 caixas. |


| |
|---------------------------------|
| 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, manter o produto refrigerado (temperatura de 1°C a 8°C) e usar em até 15 dias. |

| |
|--------------------------|
| INSTRUÇÕES DE USO |
| Não requer. |

| |
|---|
| 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 | 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 14/05/19 | Validade CÓPIA NÃO CONTROLADA | |
| 2 de 2 | 10022896 – RECHEIO FORNEÁVEL SABOR CHOCOLATE INTENSE 4X4,0KG | | | | Revisão CÓPIA NÃO CONTROLADA |
| Cliente: VABENE | | | | | |

| | |
|---|--|
| SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM | |
| Deverá constar no rótulo data de fabricação/lote e validade como segue: dia mês ano. EXEMPLO: FAB/LOTE: 03 08 18 VALIDADE: 03 05 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 |