1. Produto: Tubetes* recheado creme de avelã

2. Peso líquido: 2 kg

3. Denominação legal: Rolinhos de wafer recheados com creme de chocolate e avelã

4. Ingredientes

Creme de avelã com cacau (açúcar, gordura vegetal, óleo de girassol, cacau em pó, soro de leite em pó, pasta de avelã, leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja e aroma vanilina), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, gordura vegetal, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, corante caramelo I e aroma idêntico ao natural de baunilha.

5. Validade: 8 meses

A validade mencionada refere-se ao produto ainda fechado, desde que conservado adequadamente. Após aberto manter em recipiente vedado.

6. Características microbiológicas - de acordo com RDC 12 de 02/01/2001

Coliformes a 45°C/g - máx 10^2 UFC/g
Estaf.coag.positiva/g - máx 10^3 UFC/g
Salmonella sp/25g - Ausência

7. Contaminantes inorgânicos (metais pesados) - de acordo com RDC 42 de 29/08/2013

Arsênio - máx 0,2 mg/kg
Chumbo - máx 0,2 mg/kg
Cádmio - máx 0,2 mg/kg

8. Características microscópicas - de acordo com RDC 14 de 28/03/2014

Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) - máx 25 em 50g
Fragmentos de pelos de roedor - máx 1 em 50g
Areia - máx 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos - Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indiciativas de risco à saúdade - Ausência

9. Micotoxinas - de acordo com RDC 7 de 18/02/2011

Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 - máx 5 µg/kg
Ocratoxina A - máx 5 µg/kg

10. Caracterísiticas físico químicas

Umidade - máx 2,50 %

11. Alérgicos – de acordo com RDC 26 de 02/07/2015

Alérgicos: Contém derivados de leite, trigo, avelã e soja. Pode conter centeio, cevada, aveia, amêndoa, amendoim, castanha de caju, castanha do Pará, macadâmia, nozes, pecã e pistache

12. Embalagem

Saco de PP + caixa de papelão + caixa de papelão ondulado

13. Informação nutricional

Porção 30g (5 unidades)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	136 kcal = 571 kJ	7
Carboidratos	22 g	7
Proteínas	2,0 g	3
Gorduras totais	4,5 g	8
Gorduras saturadas	1,5 g	7
Gorduras *trans*	0 g	**
Fibra Alimentar	0,9 g	4
Sódio	21 mg	1

* % Valores Diário de referência com base em um dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidade energéticas. ** VD não estabelecido.

14. Características sensoriais

Cor - Caramelo
Sabor e odor - Caracteristico de wafer e avelã
Aspecto - Rolinho caramelo com friso escuro e recheio
Textura - Crocante

15. Condições de armazenamento e transporte

Manter em local fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade.

16. Registro no Ministério da Saúde

Produto dispensado de registro de acordo com a RDC 27 de 06 de agosto de 2010.

17. Responsável Técnico

Francine Todescato de Mello
Química Industrial
CRQ IX - 09203360

Francine Todescato de Mello
Química Industrial - CRQ IX n° 09203360