

**DESCRIÇÃO**

A linha Cobertura Líquida Premium foi desenvolvida para ser aplicada em cobertura de sorvetes.

CÓDIGO INTERNO

100618	100619	101041	101237	102356	102491
102653	103510				

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinaristas, distribuidores de doces.

Cópia Não-Controlada**CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICAS**

PARÂMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	AVALIAÇÃO
Viscosidade (cP)	150	500	MA 0032
Granulometria (µm)	-	28	MA 0008

NÍVEIS ACEITÁVEIS DE PERIGOS - FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Coliformes a 45°C	10 UFC/g	PHACCP 008
Salmonella sp	Ausência em 25g	PHACCP 008
Staphylococcus coag.positiva	1x10 ³ UFC/g	PHACCP 008

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

"Ausência e/ou limite de tolerância de materiais prejudiciais à saúde humana, conforme definição RDC nº14/2014. Matéria prejudicial à saúde humana é aquela matéria detectada macroscopicamente e/ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- 1) Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- 2) Roedores, inteiros ou partes;
- 3) Ácaros;
- 4) Areia;
- 5) Excrementos de animais;
- 6) Parasitos;



7) Outras matérias indicadores de risco à saúde humana."

METAIS PESADOS (mg/kg)		
TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Cádmio (mg/kg)	0,2	PHACCP 008
Chumbo (mg/kg)	0,2	PHACCP 008
Arsênio (mg/kg)	0,2	PHACCP 008

MICOTOXINAS (micro g/kg)		
TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5	PHACCP 008
Ocratoxina A (µg/kg)	5	PHACCP 008

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS E INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada				
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula da MP, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico. Ex.: sulfito, leite empó, etc.	O alergênico está presente na planta de processamento da MP em questão?		O alergênico está presente na linha de produção da MP em questão?	
	SIM	NÃO		SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X			X		X
Crustáceos e derivados		X			X		X
Ovos e derivados		X			X		X
Peixes e derivados		X			X		X
Amendoim e derivados		X			X		X
Soja e derivados	X		LECITINA DE SOJA	X		X	
Leite e derivados	X		SORO DE LEITE EM PÓ	X		X	
Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X			X		X
Castanha-de-caju		X			X		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará		X			X		X
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X			X		X



Pecãs		X			X		X
Pistaches		X			X		X
Pinoli		X			X		X
Castanhas		X			X		X
Látex natural		X			X		X
Sulfito acima de 10 ppm		X			X		X

SENSIBILIZANTES							
Aipo e derivados		X			X		X
Corante amarelo tartrazina		X			X		X
Mostarda e derivados		X			X		X
Gergelim e derivados		X			X		X
Glutamato monossódico		X			X		X
Papoula e derivados		X			X		X
Girassol e derivados		X			X		X
Fenilalanina e aspartame		X			X		X
Antioxidantes		X			X		X
Leveduras e extratos		X			X		X
BHT / BHA (Especificar quantidade utilizada)		X			X		X
GMO		X			X		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
COR	Marrom claro	MA 0014
SABOR	Ao leite	MA 0014
Aspecto		
100618	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
100619	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
101041	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
101237	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
102356	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
102491	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
102653	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
103510	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	

COMPOSIÇÃO
Ingredientes: Açúcar, óleo vegetal, soro de leite, cacau em pó, emulsificantes: lecitina de soja (INS 322) e poliglicerol



Fazer melhor é fazer com paixão

polirricinoleato (INS476) e aromatizante idêntico ao natural.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****Quantidade por: 100g (***)**

					% VD (*)
Valor energético	615	kcal=	2576	kJ	31
Carboidratos	51	g			17
Proteínas	1,6	g			2
Gorduras totais	45	g			82
Gorduras saturadas	36	g			162
Gorduras trans	0,0	g			**
Fibra alimentar	1,4	g			6
Sódio	26	mg			1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**Quantidade por: 25g**

					% VD (*)
Valor energético	154	kcal=	644	kJ	8
Carboidratos	13	g			4
Proteínas	0,4	g			1
Gorduras totais	11	g			20
Gorduras saturadas	8,9	g			40
Gorduras trans	0,0	g			**
Fibra alimentar	0,4	g			1
Sódio	6,0	mg			0

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

Porção para: 25 g		
100618	2	COLHERES
100619	2	COLHERES
101041	2	COLHERES
101237	2	COLHERES
102356	2	COLHERES
102491	2	COLHERES
102653	2	COLHERES
103510	2	COLHERES



Fazer melhor é fazer com paixão

EMBALAGEM						
PRIMÁRIA			SECUNDÁRIA			
Cód.Item	TIPO	PESO (kg)	Cód.Item	TIPO	QUANT. DE UNID. PRIMÁRIAS NA EMBA. SECUNDÁRIA	PESO LÍQ. (kg)
100618	Balde	4	100618		4	16
100619	Balde	12	100619		1	12
101041	Balde	12	101041		1	12
101237	Balde	20	101237		1	20
102356	Balde	4	102356		4	16
102491	Balde	4	102491		4	16
102653	Granel	N.A.	102653		N.A.	N.A.
103510	Balde	12	103510		1	12

Cód.Item	MATERIAL DA EMBALAGEM PRIMÁRIA
100618	Balde de polipropileno
100619	Balde de polipropileno
101041	Balde de polipropileno
101237	Balde de polipropileno
102356	Balde de polipropileno
102491	Balde de polipropileno
102653	Caminhão tanque ou container de Aço # Inox (AISI 304)
103510	Balde de polipropileno

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100618	7897077800731	47897077800739
100619	7897077801110	47897077801118
101041	7897077801110	47897077801118
101237		17897077806457
102356		17897077806143
102491	7897077800731	47897077800739
102653		17897077826530
103510	7897077801110	47897077801118

**ESTOCAGEM E TRANSPORTE**

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas, sobre estrados revestidos com plástico e afastados da parede. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e temperatura máxima de 30°C.

PALETIZAÇÃO

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO
100618	36	6	6
100619	48	12	4
101041	48	12	4
101237	48	12	4
102356	36	6	6
102491	36	6	6
102653	N.A.	N.A.	N.A.
103510	48	12	4

VALIDADE

CÓD. DO PRODUTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*	APÓS ABERTA (DIAS)**
100618	540	540
100619	540	540
101041	540	540
101237	540	540
102356	540	540
102491	540	540
102653	60	30
103510	540	540

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

** A partir da data de fabricação, mantendo a embalagem fechada sob as condições de estocagem.

INSTRUÇÕES DE USO E MANUSEIO

Os produtos não são indicados a indivíduos que:



- 1) Tenham histórico conhecido de sensibilidade a chocolate ou seus componentes;
- 2) São intolerantes ou com histórico de alergia a componentes de leite e soja.
- 3) São diabéticos por conter açúcar (sacarose) em sua composição.

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

O lote dos produtos são identificados da seguinte maneira:

Exemplo Lote: 23113789

231 Dia corrido do ano, ou seja, dia 181 do ano em questão

13 Ano de fabricação.

789 Número sequencial automaticamente gerado