

**DESCRIÇÃO**

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

**CÓDIGO INTERNO**

100620

100621

101239

102327

**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 (microns)		28	MA 008

**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	1x 10 <sup>3</sup> 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	0,2	PHACCP 008
Chumbo	0,2	PHACCP 008
Arsênico	0,2	PHACCP 008

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



Fazer melhor é fazer com paixão

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

<b>SENSIBILIZANTES</b>							
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

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>		
<b>PARÂMETRO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>MÉTODO</b>
<b>COR</b>	Branca	<b>MA 014</b>
<b>SABOR</b>	Chocolate Branco	<b>MA 014</b>
<b>Aspecto</b>		
100620	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
100621	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
101239	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	
102327	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente	

<b>COMPOSIÇÃO</b>
Óleo vegetal, açúcar, soro de leite, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato e aromatizante.

<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS</b>



Fazer melhor é fazer com paixão

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>					
<b>Quantidade por: 100g (***)</b>					
					<b>% VD (*)</b>
Valor energético	655	kcal=	2.770	kJ	33
Carboidratos	44	g			15
Proteínas	1,2	g			2
Gorduras totais	52	g			95
Gorduras saturadas	39	g			168
Gorduras trans	0,1	g			**
Fibra alimentar	0,2	g			1
Sódio	49	mg			3

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>					
<b>Quantidade por: 25g</b>					
					<b>% VD (*)</b>
Valor energético	164	kcal=	686	kJ	8
Carboidratos	11	g			4
Proteínas	0	g			0
Gorduras totais	13	g			23
Gorduras saturadas	9,7	g			44
Gorduras trans	0	g			**
Fibra alimentar	0	g			0
Sódio	12	mg			1

(\*) % 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.

(\*\*\*) As informações nutricionais por 100 g não apresentam valores arredondados.

(\*\*\*\*) Segundo a Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003, "a quantidade de gordura trans pode ser declarada como 0 (zero) se o produto contiver quantidades menores ou iguais a 0,2 g por porção."

Porção para: 25g		
100620	3	COLHERES DE SOPA
100621	3	COLHERES DE SOPA
101239	3	COLHERES DE SOPA
102327	3	COLHERES DE SOPA

**EMBALAGEM**

PRIMÁRIA			SECUNDÁRIA			
Cód.Item	TIPO	PESO (kg)	Cód.Item	TIPO	QUANT. DE UNID. PRIMÁRIAS NA EMBA. SECUNDÁRIA	PESO LÍQ. (kg)
100620	Balde	4	100620	Caixa	4	16
100621	Balde	12	100621	-	1	12
101239	Balde	20	101239	-	1	20
102327	Balde	4	102327	Caixa	4	16

Cód.Item	MATERIAL DA EMBALAGEM PRIMÁRIA
100620	Balde de polipropileno
100621	Balde de polipropileno
101239	Balde de polipropileno
102327	Balde de polipropileno

**CÓDIGO DE BARRAS**

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100620	7897077800748	47897077800746
100621	7897077801127	47897077801125
101239		17897077806471
102327	7897077800748	47897077800746

**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
-----------	--------------------	--------	--------------

**PALETIZAÇÃO**

100620	36	6	6
100621	48	12	4
101239	48	12	4
102327	36	6	6

**VALIDADE**

<b>CÓD. DO PRODUTO</b>	<b>EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*</b>	<b>APÓS ABERTA (DIAS)**</b>
100620	365	365
100621	365	365
101239	365	365
102327	365	365

\* 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