



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL

505313360000XXXX - SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS ROSA CEREJA

Descrição

Substância ou mistura de substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimentos.

Aplicação e Dosagem Orientativa

Confeitaria 1 g/kg (sugestão de fórmula nº 616/000)

As recomendações de aplicação são baseadas em testes internos e orientadas pela legislação vigente. É de responsabilidade de cada fabricante avaliar se a aplicação em seu produto final atende as legislações pertinentes.

Ingredientes

Água, açúcar invertido, xarope de glucose, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Zea mays), amido modificado, sal, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, espessantes goma carragena e goma jataí, corantes artificiais: vermelho eritrosina (INS 127) 6,3% e ponceau 4R(INS 124) 2,7%.

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN

Transgênicos (GMO)

Contém ingrediente(s) (amido de milho, amido modificado) transgênico(s) em sua composição.

Características Sensoriais

Odor : Conforme

Aparência : Gel fraco Rosa

Cor : Conforme

Validade

24 meses a partir da data de fabricação se seguido as condições de armazenamento.

Condições de Armazenamento, Distribuição e Manipulação

Evitar exposição à luz solar. Manter em local seco e ventilado. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.

Informação Nutricional Porção 6,00 g

Valor energético:	8,000 kcal
Valor energético:	34,000 kJ
Carboidratos:	2,000 g
Proteínas:	0,000 g
Gorduras totais:	0,000 g
Gorduras saturadas:	0,000 g
Gorduras trans:	0,000 g
Fibra alimentar:	0,000 g
Sódio:	21,000 mg

Metais Pesados

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com metais pesados, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de metais pesados nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.

Pesticidas

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com pesticidas, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de pesticidas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.

Micotoxinas

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com micotoxinas, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de micotoxinas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.

Microscopia e Macroscopia

Os perigos físicos que oferecem risco à saúde do consumidor foram estudados nos planos APPCC com foco na análise de perigos por etapas e, quando significativos, medidas de controle estão planejadas. Desta forma, estes perigos são eliminados a níveis aceitáveis através do processo.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL
505313360000XXXX - SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS
ALIMENTÍCIOS ROSA CEREJA

BSE / TSE

Este produto é livre de BSE (Bovine spongiform encephalopathy) / TSE (Transmissible spongiform encephalopathes).

Material de Origem

DR0043173.0001 - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS ROSA CEREJA

Os caracteres XXXX simbolizam as variações de embalagem que este material possui.

Declaração de Alergênicos

Classificação	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado
Aipo e derivados		X	Não	Não
Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.) e derivados		X	Não	Não
Amendoim e derivados		X	Não	Não
Aveia		X	Não	Não
Avelã (Corylus spp.) e derivados		X	Não	Não
Castanha-de-caju (Anacardium occidentale) e derivados		X	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa) e derivados		X	Não	Não
Castanhas (Castanea spp.) e derivados		X	Não	Não
Centeio e estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não
Cevada e estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não
Crustáceos (Camarão)		X	Não	Não
Dióxido de enxofre (SO ₂) em concentração maior que 10ppm		X	Sim	Não
Espelta, estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não
Gergelim e derivados		X	Não	Não
Kamut, estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não
Látex natural		X	Não	Não
Leite e derivados		X	Sim	Não
Macadâmia (Macadamia spp.) e derivados		X	Não	Não
Moluscos e derivados		X	Não	Não
Mostarda		X	Não	Não
Nozes (Juglans spp.) e derivados		X	Não	Não
Nozes do Queensland (Macadamia ternifolia)		X	Não	Não
Ovo e derivados		X	Sim	Não
Pecã (Carya spp.) e derivados		X	Não	Não
Peixe e derivados		X	Não	Não
Pinoli (Pinus spp.) e derivados		X	Não	Não
Pistache (Pistacia spp.) e derivados		X	Não	Não
Soja e derivados	Pode conter		Sim	Não
Tremoço e derivados		X	Não	Não
Trigo e estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não

A Política de Alergênicos da Duas Rodas estabelece uma lista de matérias-primas alergênicas, medidas preventivas e um controle sistêmico desde o desenvolvimento, produção e distribuição, de forma a prevenir contaminações cruzadas de acordo com as legislações do Brasil (RDC26/2015), Estados Unidos (FDA) e Comunidade Europeia (Diretiva Europeia CE nº 1169/2011). A Política de Alergênicos contempla segregação de alergênicos na estocagem, fracionamento, procedimentos de higienização com verificações de eficácia, sequenciamento de produção, dentre outros. Toda nova matéria-prima potencialmente alergênica é incluída na lista de alergênicos, isto significa que será identificada, estocada, fracionada e manipulada segundo critérios que previnem risco de contaminação cruzada. Todo novo produto é desenvolvido contemplando requisitos de alergenidade. A Duas Rodas estabeleceu em sua Política de Alergênicos o limite de quantificação de 10ppm para declaração da contaminação cruzada dos alergênicos. Declaramos que esse produto pode conter os alergênicos mencionados na linha de produção, onde está definido que NÃO há controle de contaminação cruzada, devido a característica dos produtos desenvolvidos nesta linha.