
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL
505300520000XXXX - CORANTE PARA CHOCOLATE - CORANTE ARTIFICIAL PARA
FINS ALIMENTÍCIOS AMARELO

Descrição

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

Aplicação e Dosagem Orientativa

Confeitaria 2 /100g (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

Gordura vegetal, glicerina, estabilizante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens) e corante artificial tartrazina (INS 102) 5%.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN

Transgênicos (GMO)

Contém ingrediente(s) (lecitina de soja (INS 322)) transgênico(s) em sua composição.

Características Sensoriais

Aparência : Pasta Amarela

Cor : Conforme

Validade

36 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 3,00 g

Valor energético:	21,000 kcal
Valor energético:	88,000 kJ
Carboidratos:	0,000 g
Proteínas:	0,000 g
Gorduras totais:	2,300 g
Gorduras saturadas:	0,900 g
Gorduras trans:	1,200 g
Fibra alimentar:	0,000 g
Sódio:	0,000 mg

Material de Origem

DR0043109.0001 - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS AMARELO PARA CHOCOLATE

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

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL

505300520000XXXX - CORANTE PARA CHOCOLATE - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS AMARELO

Declaração de Alergênicos

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