

BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

CASQUINHA CASCÃO

Descrição

CASQUINHA CASCÃO - Produto formulado a partir de farinha de trigo, açúcar e água, a massa é submetida ao processo de cocção em fornos contínuos de alta temperatura, enrolada em forma de cones, em seguida esfriada, organizada, embalada e encaixotada.

Uso pretendido

Consumo direto pelo consumidor final, em conjunto com sorvete, doces ou salgados ou como ingredientes/recipientes em indústrias de alimentos, principalmente no segmento de sorvete, confeitaria e chocolates.

Ingredientes

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, fécula de mandioca, gordura vegetal, sal, emulsificante INS 322 (lecitina de soja) e corante INS 150d (caramelo IV).

Declaração

CONTÉM GLÚTEN

Alérgicos

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DO TRIGO E DA SOJA E PODE CONTER CEVADA, CENTEIO E AVEIA

Propriedades

Aspecto: Casquinha em forma de cone oco
Cor: Caramelo claro a escuro

Odor/Sabor: Doce característico de casquinha sabor baunilha
Textura: Crocante
Umidade (%): Máx 4,0
Comprimento (mm): 160 a 168
Peso líquido (g): 19 a 22
Diâmetro externo (mm): 68,5 a 70,5

Especificações Macroscópicas

Macroscopia Ausente

Especificações Microscópicas

Fragmentos animal Ausente
Fragmentos metálico Ausente
Fragmentos insetos Ausente
Fragmentos sintético Ausente
Fragmentos mineral Ausente
Fragmentos vegetal Ausente
Fragmentos materia estranha Ausente
Parasitas e larvas Ausente
Areia Ausente
Acaros Ausente

Especificações Microbiológicas

Bolores e Leveduras (UFC/g): <100
Bacillus cereus (UFC/g): <100
Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g): <100
Coliformes Termotolerantes (NMP/g): <10
Salmonella sp em 25g Ausência

Estocagem

Armazenar em local fresco e seco.



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

CASQUINHA CASÇÃO

Segurança e Manuseio

Atenção: Produto higroscópico, frágil e sensível. Manuseie com cuidado. Absorve odores fortes.

Após aberto conservar em recipiente fechado e ao abrigo da luz, calor, umidade e odores estranhos.

Legislação

Codex Alimentarius,

Lei nº 10.674/2003

Portaria MS Nº 1428 de 26 de novembro de 1993

Portaria SVS/MS nº 326 de 30 julho de 1997

Portaria 368 de 04 de setembro de 1997

RDC nº 23, de 15 de março de 2000

RDC nº 12, de 21 de janeiro de 2001

RDC nº 275, de 21 outubro de 2002

RDC nº 14, de 28 março de 2014

RDC nº 26, de 02 julho de 2015

Validade

274 dias - a contar da data de fabricação, para umidade (máximo de 4,0%) e desde respeitadas as condições de armazenamento.

Depois de retirado da embalagem melhor consumir em 12 horas.

Embalagem e Distribuição

120 unidades: caixa de papelão ondulado personalizada na cor branca contendo 120 unidades de casquinha, embalados conjunto de 10 unidades com BOPP (CB: 789.60684.0023-3)

| | | |
|--------------|--------------|----------------|
| Peso líquido | Peso bruto | Pallet |
| 2,28 kg / cx | 2,78 kg / cx | 75 cx (15 x 5) |

ROTULAGEM: Nome do produto, lote, prazo de validade, condições de estocagem, peso líquido, ingredientes, composição nutricional e alergênicos.

Carregamento realizado em veículos previamente inspecionado (estado de manutenção e higiene do veículo) e cumprimento das boas práticas de manipulação de forma a assegurar a integridade das embalagens dos produtos alimentares.

Informações Nutricionais

| Informação Nutricional | Porção 38 g 2 unidades | VD % |
|------------------------------|---------------------------|---------|
| Valor Energético (kcal - kJ) | 147 – 615 | 7 |
| Carboidratos (g) | 33 | 11 |
| Açúcares (g) | 10,3 | ** |
| Proteínas (g) | 2,4 | 3 |
| Gorduras totais (g) | 1,3 | 2 |
| Gorduras saturadas (g) | 0,5 | 2 |
| Gorduras monoinsaturadas (g) | 0,3 | ** |
| Gorduras poliinsaturadas (g) | 0,4 | ** |
| Fibra alimentar (g) | 0,8 | 3 |
| Sódio (mg) | 15,7 | 0,7 |

Não contém quantidades significativas de gordura trans. (%VD) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor diário não estabelecido.



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

CASQUINHA CASÇÃO

Alergênicos

| Alergênicos | Contém | Pode conter | Não Contém |
|---|--------|-------------|------------|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas | X | X | |
| Crustáceos | | | X |
| Ovos | | | X |
| Peixes | | | X |
| Amendoim | | | X |
| Soja | X | | |
| Leite de todas as espécies de animais mamíferos | | | X |
| Amêndoa (<i>Punus dulcis</i> , sin., <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | | | X |
| Avelãs (<i>Corylus spp</i>) | | | X |
| Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>) | | | X |
| Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>) | | | X |
| Nozes (<i>Juglans spp.</i>) | | | X |
| Pecãs (<i>Carya spp.</i>) | | | X |
| Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>) | | | X |
| Pinoli (<i>Pinus spp.</i>) | | | X |
| Castanhas (<i>Castanea spp.</i>) | | | X |
| Látex natural | | | X |



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

CASQUINHA CASÇÃO

Descripción

CONO CASÇÃO – el producto es formulado a partir de agua, azúcar y harina de trigo. La masa cruda es sometida a proceso de cocción en hornos continuos de alta temperatura, es enrollada en forma de conos, resfriada, organizada, empaquetada y encajonada.

Uso previsto

Consumo directo por el consumidor final, en combinación con helado, dulce o salado o como ingredientes/recipientes en las industrias alimentarias, especialmente en el segmento de helados, confitería y chocolates.

Ingredientes

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, almidón de mandioca, grasa vegetal, sal, emulsionante INS 322 (lecitina de soja) y colorante INS 150 d (caramelo IV).

Declaración

CONTIENE GLUTEN

Alérgenos

ALÉRGICO: CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA Y PUEDEN CONTENER CEBADA, CENTENO Y AVENA.

Propiedades

Aspecto: Galleta en forma de cono hueco
Color: Caramelo claro a oscuro
Olor/Sabor: Dulce característico de cono vainilla

Textura: Crujiente
Humedad (%): Máx 4,0
Longitud (mm): 160 a 168
Peso líquido (g): 19 a 22
Diámetro externo (mm): 68,5 a 70,5

Especificación macroscópica

Macroscopia Ausente

Especificación microscópica

Fragmentos animales Ausente
Fragmentos metálicos Ausente
Fragmentos insectos Ausente
Fragmentos sintéticos Ausente
Fragmentos minerales Ausente
Fragmentos vegetales Ausente
Fragmentos materia extraña Ausente
Parasitas e larvas Ausente
Arena Ausente
Ácaros Ausente

Especificaciones Microbiológicas

Hongos y Levaduras (UFC/g): <100
Bacillus cereus (UFC/g): <100
Staphylococcus coagulasa positiva (UFC/g): <100
Coliformes Termotolerantes (NMP/g): <10
Salmonella sp em 25g Ausencia

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco.

Seguridad y manejo

Atención: producto higroscópico, frágil y sensible.
Manéjelos con cuidado. Absorbe los olores fuertes.



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

CASQUINHA CASÇÃO

Después de apertura almacene en un envase cerrado y protegido de la luz, calor, humedad y olores extraños.

Servicio de Atención al Cliente

Teléfono: 55 (14) 3302-4411

Vida útil

274 días - a partir de la fecha de fabricación, con humedad (máximo 4,0%) y siempre que respectadas las condiciones de almacenamiento.

Después de sacar el producto del embalaje consumir preferentemente antes de 12 horas.

Embalaje

120 unidades: caja corrugada personalizado en blanco que contiene 120 unidades de conos, embalado conjunto de 10 unidades con BOPP (CB: 789.60684.0786-7)

| Peso líquido | Peso neto | Pallet |
|--------------|--------------|----------------|
| 2,88 kg / cx | 3,38 kg / cx | 75 cx (15 x 5) |

ETIQUETADO: nombre del producto, lote, fecha de caducidad, condiciones de almacenamiento, ingredientes, informaciones nutricionales, alérgicos y el peso neto.

Carga realizada en vehículos previamente inspeccionados (estado de mantenimiento e higiene del vehículo) y cumplimiento de buenas prácticas de manejo para asegurar la integridad de los envases de productos alimenticios.

Informaciones Nutricionales

| Información Nutricional | Porción 38 g 2 unidades | VD % |
|------------------------------|----------------------------|---------|
| Valor Energético (kcal - kJ) | 140 - 582 | 7 |
| Carbohidratos (g) | 147 - 615 | 7 |
| Azúcares (g) | 33 | 11 |
| Proteínas (g) | 10,3 | ** |
| Total de grasa (g) | 2,4 | 3 |
| Grasas saturadas (g) | 1,3 | 2 |
| Grasas mono insaturadas (g) | 0,5 | 2 |
| Grasas poli insaturadas (g) | 0,3 | ** |
| Fibra alimentar (g) | 0,4 | ** |
| Sodio (mg) | 0,8 | 3 |

No contiene cantidades significativas grasa trans. (%VD) El porcentaje de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 kcal o 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

CASQUINHA CASÇÃO

Alérgeno

| Alérgeno | Contiene | Puede Contener | No contiene |
|--|----------|----------------|-------------|
| Trigo, centeno, cebada, avena y sus cepas híbridas | X | X | |
| Crustáceos | | | X |
| Huevos | | | X |
| Piscis | | | X |
| Maní | | | X |
| Soja | X | | |
| La leche de todas las especies de mamíferos | | | X |
| Almendra (<i>Punus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | | | X |
| Avellanas (<i>Corylus</i> spp.) | | | X |
| Castaña de marañón (<i>Anacardium occidentale</i>) | | | X |
| Nueces de macadamia (<i>Macadamia</i> spp.) | | | X |
| Las nueces (<i>Juglans</i> spp.) | | | X |
| Pacanas (<i>Carya</i> spp.) | | | X |
| Pistachos (<i>Pistacia</i> spp.) | | | X |
| Pinoli (<i>Pinus</i> spp.) | | | X |
| Las castañas (<i>Castanea</i> spp.) | | | X |
| Látex natural | | | X |