	Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.		Documento: ET 04165
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION		Revisão: 011 17/04/2018
CEREAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE / CEREAL CON BAÑO DE REPOSTERIA SABOR CHOCOLATE / CRISPY COVERED WITH CHOCOLATE - CX 12X500g			Página: 1/3
Elaboração JUCELE.DIAS		Revisão JHAYCE.ORTIZ	Aprovação LUCIANA.DONATO

1. DESCRIÇÃO / DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

- Cereal Com Cobertura Sabor Chocolate, obtido por processo drageamento.
- Cereal Con Baño Reposteria Sabor Chocolate, obtenido por proceso drageamento.
- Crispy Covered with Chocolate, obtained by drageamento process.

2. INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTS

Cereal de arroz e cacau (farinha de arroz, farinha de milho (Streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays e/ou Agrobacterium sp.), açúcar, cacau em pó, extrato de malte, sal, aveia, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens) e antiemectante carbonato de cálcio), açúcar, maltodextrina, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, glicose em pó, emulsificantes (triestearato de sorbitana e lecitina de soja (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens)), antiemectante silicato de magnésio, espessante goma arábica, umectante glicerol e aromatizante idêntico ao natural. **CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA. CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E CEVADA. PODE CONTER LEITE.**

Cereal de arroz y cacao (harina de arroz, harina de maíz, azúcar, cacao en polvo, extracto de malta, sal, avena, emulsificante lecitina de soya y anti humectante carbonato de cálcio), azúcar, maltodextrina, grasa vegetal fraccionada, cacao en polvo, glucosa en polvo, emulsionantes (triestearato sorbitano y lecitina de soya), anti humectante silicato de magnesio, espesante goma arábica, glicerina humectante y aroma idêntico al natural. **CONTIENE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE AVEIA. CONTIENE DERIVADOS DE SOYA Y CEBADA. PUEDE CONTENER LECHE.**

Rice cereal and cocoa (rice flour, corn flour, sugar, cocoa powder, malt extract, salt, oat, soy lecithin and calcium carbonate), sugar, maltodextrin, palm kernel fat, cocoa powder, glucose powder, emulsifiers (sorbitan tristearate and soy lecithin), anti-caking magnesium silicate, thickener gum arabic, humectant glycerin and artificial flavor. **CONTAINS GLUTEN. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS OAT. CONTAINS DERIVED FROM SOY AND BARLEY. MAY CONTAIN MILK.**

3. ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS / ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS / SENSORY SPECIFICATIONS

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Cor / Color / Color:	Marrom / marrón / brown	✓	
Odor / Olor / Odor:	Característico / característico / characteristic	✓	
Sabor / Sabor / Flavor:	Característico / característico / characteristic	✓	
Textura / Textura / Texture:	Crocante / crujiente / crunchy	✓	

4. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS / ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Umidade / Humedad / Moisture:	max 4%	✓	
Densidade / Densidad / Density:	0.40 a 0.50 g/ml	✓	
Diametro médio / Diámetro médio / Average diameter:	11 mm	✓	
CV-coeficiente de variação/CV-(Coeficiente de variação)/ VC-Variation Coefficient:	< 20%	✓	

5. CONTAMINANTES INORGÂNICOS / CONTAMINATES INORGÂNICOS / INORGANIC CONTAMINATION

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Arsênio/ Arsenio/ Arsenic:	máx. 0.20 mg/kg		✓
Chumbo/ Plomo/ Lead:	máx. 0.20 mg/kg		✓
Cádmio/ Cadmio/ Cadmium:	max. 0.10 mg/kg		✓

Parâmetros de contaminantes inorgânicos seguem de acordo com a resolução, RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013. / Parámetros de contaminantes inorgánicos de acuerdo con la resolución RDC N°42, de 29 de agosto de 2013. / Parameters according to inorganic contaminants, RDC N°42, august 29th, 2013.

6. ESPECIFICAÇÕES MICOTOXINAS / MICOTOXINAS / MICOTOXIN

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 / Aflatoxin B1, B2, G1, G2	max 5 µg/kg		✓
Ocratoxina A / Ocratoxin A	max. 10 µg/kg		✓
Desoxinivalenol (DON) / Zearalenona	max. 750 µg/kg		✓
	max. 100 µg/kg		✓

Parâmetros de micotoxinas seguem de acordo com a resolução – RDC N° 07, de 18 de fevereiro de 2011. / Parámetros de micotoxinas siguen de acuerdo con la resolución – RDC N°7, 18 febrero de 2011. / Micotoxin parameters are according to RDC N°7, february, 18

7. MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS / MICROSCOPIC AND MACROSCOPIC


Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Areia ou cinzas insolúveis em ácido / Arena o ceniza insoluble en ácido / Sand or acid insoluble ash	max. 1,5%		✓
Ácaros mortos / Los ácaros muertos / mites dead:	max. 5		✓
Periodicidade da análise / Análisis de la frecuencia / Analysis of frequency:			Anual / anual / yearly

Parâmetros de microscopia seguem de acordo com a resolução RDC 14, de 28 de março de 2014. / Microscopia siguientes parámetros de acuerdo a la RDC 14, del 28 de marzo de 2014. / Microscopy following parameters according to the RDC 14, of March 28, 2014.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Coliformes a 45°C / Coliformes 45°C / Coliforms 45°C	<10 UFC/g	✓	
<i>Salmonella</i> sp	ausência em 25 g / ausencia en 25 g / absent in 25 g	✓	

Parâmetros de microbiologia seguem de acordo com a resolução RDC 12, de 02 de janeiro de 2001. / Parámetros microbiológicos están de acuerdo con la resolución RDC n°12, de 12 enero 2001. / Microbiological parameters follow Brazilian Regulation RDC n°12, January 12th, 2001

	Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.		Documento: ET 04165
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION		Revisão: 011 17/04/2018
	CEREAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE / CEREAL CON BAÑO DE REPOSTERIA SABOR CHOCOLATE / CRISPY COVERED WITH CHOCOLATE - CX 12X500g		Página: 2/3
Elaboração JUCELE.DIAS		Revisão JHAYCE.ORTIZ	Aprovação LUCIANA.DONATO

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS		
Porção de 25g (1/4 xícara de chá) Tamaño por porción 25g (1/4 taza de té) / Serving size 25g (1/4 teacup)		
	Quantidade por porção/ Cantidad por porción/Amount per serving	%VD(*) /%DV(*)
	100 kcal = 465 kJ	
Valor Energético/Calorias/Calories		6
Carboidratos/Carbohidratos/Carbohydrates	19 g	7
Proteínas/Proteínas/Protein	1,0 g	2
Gorduras Totais/Grasas Totales/Total Fat	3,0 g	4
Gorduras Saturadas/Grasas Saturadas/Saturated Fat	2,6 g	13
Gorduras Trans/Grasas Trans/ Trans Fat	0 g	**
Fibra Alimentar/Fibras Dietéticas/Dietary Fiber	1,0 g	3
Sódio/Sodio/Sodium	25 mg	1

(*) % 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. ** VD não estabelecido. (*) % Valores Diarios de referencia con base en una dieta de 2.000 Kcal o 8.400 kJ. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. ** VD no establecido. (*) Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet or 8,400 kJ. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. ** Daily Value not established.

10. ALERGÊNICOS / ALERGENICOS/ FOOD ALLERGEN

Alergênico / Alergênico/ Allergen	Produto / Producto / Product	Linha de Produção/ Línea de Producción/ Production Line	Presença não intencional/ Presencia no intencional/ No intentional presence	Observações / Observacion / Observation
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Extrato de malte / Malt extract / Extracto de malta Aveia / avena / oat flour
Crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ovos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peixes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Amendoim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lecitina de Soja / Lecitina de soja / Soy lecithin
Leites de todas as espécies de animais mamíferos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nozes (<i>Juglans</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pecãs (<i>Carya</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Látex natural.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	


Alergênicos seguem de acordo com a resolução, RDC N° 26, de 02 de julho de 2015. / Alérgenos de acuerdo con la resolución, RDC N°26, de 02 de julio de 2015. / Allergenic according to, RDC N°26, July 02th, 2015.

11. OUTROS / OTHERS

Componente / Component	Produto / Producto / Product	Linha de Produção/ Línea de Producción/ Production Line	Presença não intencional/ Presencia no intencional/ No intentional presence	Observações / Observacion / Observation
Sulfitos (E220-E228) / Sulfitos / Sulphites	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Açúcar / Azucar/ Sugar < 10 mg/kg
Aipo / Apio / Celery	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gergelim / Sésamo / Sesame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mostarda / Mostaza / Mustard	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tremoço / Lupino / Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milho / Maíz / Corn	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Farinha de milho e glicose em pó / Harina de maíz y glucosa / Corn flour and glucose
Peixes / Pescado / Fish	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Carne / Carne / Meat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frango / Pollo / Chicken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Corantes Artificiais – código INS / Colorantes Artificiales / FD&C Color	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aditivos – código INS / Aditivos / Aditivos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Antiumectante carbonato de cálcio (E170i), emulsificantes (triestearato de sorbitana (E492) e lecitina de soja (E322)), antiúmectante silicato de magnésio (E553iii), espessante goma arábica (E414), aromatizante idêntico ao natural e úmectante glicerol (E422). Anti humectante carbonato de cálcio (E170i), emulsionantes (triesterato sorbitano (E492) y lecitina de soja (E322)), anti humectante silicato de magnesio (E553iii), espesante goma arábica (E414), aroma idêntico al natural y glicerina humectante (E422). Anti-caking calcium carbonate (E170i), emulsifiers (sorbitan tristearate (E492) and soy lecithin (E322)), anti-caking magnesium silicate (E553iii), thickener gum arabic (E414), artificial flavor y humectant glycerin (E422).

12. ACONDICIONAMENTO/PESO LÍQUIDO / ACONDICIONAMIENTO/PESO NETO / PACKING

- Caixa de papelão ondulado contendo 12 embalagens com peso líquido de 500g cada.
- Caja de papel cartón corrugado conteniendo 12 embalajes con peso neto de 500g cada.
- Corrugated carton containing 12 poly bags with 500g each. Net weight: 6 kg.

	Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.		Documento: ET 04165
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION		Revisão: 011 17/04/2018
	CEREAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE / CEREAL CON BAÑO DE REPOSTERIA SABOR CHOCOLATE / CRISPY COVERED WITH CHOCOLATE - CX 12X500g		Página: 3/3
Elaboração JUCELE.DIAS	Revisão JHAYCE.ORTIZ	Aprovação LUCIANA.DONATO	

13. CONFIGURAÇÃO DE GÔNDOLA / MEDIDAS DEL PAQUETE / PACKAGE MEASURES

Comprimento / Longitud / Length:	230 mm
Largura / Ancho / Width:	156 mm
Altura / Altura / Height:	30 mm

14. UTILIZAÇÃO / UTILIZACIÓN / USE

- Ideal para decoração de bolos, tortas, sorvetes e doces em geral. Pode ser utilizado como recheio ou ainda consumido puro como Guloseimas.
- Ideal para la decoración de pasteles, tartas, helados y dulces en general. Puede ser utilizado como relleno o consumido puro como manjares.
- Ideal for decorating cakes, pies, ice cream and sweets in general. Can be used as a filling or consumed pure as delicacies.

15. ARMAZENAMENTO / ALMACENAMIENTO / STORAGE

- Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais quentes, úmidos ou excessivamente iluminados (luz do sol), de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. O produto deve ser estocado em local seco e arejado e em temperatura ambiente.
- Debe ser almacenado sobre estrados, lejano de locales calientes, húmedos o excesivamente iluminados (luz del sol), de productos químicos y olores fuertes, y nunca dejar en contacto directo con piso o pared. El producto debe ser almacenado en local seco, aireado y en temperatura ambiente.
- Store in a cool, dry place. Avoid high temperatures, humidity, sunlight exposure, chemicals and strong odors. Must be kept on pallets and never be in direct contact with the floor and/or walls.

16. SHELF-LIFE / VALIDAD / SHELF-LIFE

- 12 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento.
- 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
- 12 months from the date of manufacture, under the correct storage conditions.

17. REGISTRO / REGISTRO / REGISTRATION

- Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, segundo Resolução nº27, de 6 de agosto de 2010.
- Producto dispensado de registro junto al Ministerio de Salud, segundo Resolución nº27, de 6 de Agosto de 2010.
- Product exempt from registration on the Brazilian Health Ministry, under the resolution nº 27, August 06, 2010.

18. OUTROS / OTHERS

	Adequado para / Suitable for	Certificado / Certificación/ Certified	Obs:
Kosher	Sim / Si / Yes	Não / No / Not	
GMO FREE	Não / No / Not	Não / No / Not	Farinha de milho / harina de maíz / corn flour. Lecitina de Soja / Lecitina de soya / Soy lecithin.