	Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.	Documento: ET 04415
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	Revisão: 001 03/01/2019
	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL / CHOCOLATE EN POLVO SOLUBLE 32% CACAO/ CHOCOLATE POWDER 32% COCOA - CX 10X1,01 Kg	Página: 1/3
Elaboração JUCELE.DIAS	Revisão PATRICIA.PANTAROTTO	Aprovação LUCIANA.DONATO

1. DESCRIÇÃO / DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

- Chocolate em Pó Solúvel 32%.
- Chocolate en Polvo Soluble 32% Cacao.
- Chocolate Powder 32% Cocoa.

2. INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTS

Açúcar, cacau em pó e aromatizante idêntico ao natural. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Azúcar, cacao en polvo y aroma idéntico al natural. **LIBRE DE GLUTEN.**

Sugar, cocoa powder and artificial flavor. **GLUTEN FREE.**

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:	pó / polvo / powder	✓	

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
Cinzas / Cenizas / Ashes:	max 3%	✓	
Umidade / Humedad / Moisture:	max 2%	✓	

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:	máx. 0.20 mg/kg	✓	

Parâmetros de contaminantes inorgânicos seguem de acordo com a resolução, RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013. / Parámetros de contaminantes inorgânicos 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. 5 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, 18th.

7. 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	<5 x 10 ³ UFC/g	✓	
<i>Salmonella</i> sp	ausência em 25 g / ausencia in 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

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/ CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/ MICROSCOPIC FEATURES


Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Fragmentos de insetos/ Fragmentos Insetos/ Insetos fragments	máx. 10 em 100g	✓	
Fragmentos de pelo de roedor/ Fragmentos de los roedores/ Fragments of the rodent	máx. 1 em 100g	✓	

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.

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS		
Porção de 20g (2 colheres de sopa)		
Tamaño por porción 20g (2 cucharas de servir) / Serving size 20g (2 tablespoons)		
	Quantidade por porção/ Cantidad por porción/Amount per serving	%VD (*) %DV (*)
Valor Energético/Calorias/Calories	72 kcal = 304 kJ	4
Carboidratos/Carbohidratos/Carbohydrates	15 g	5
Proteínas/Proteínas/Protein	1.7 g	3
Gorduras Totais/Grasas Totales/Total Fat	0.8 g	1
Gorduras Saturadas/Grasas Saturadas/Saturated Fat	0.5 g	2
Gorduras Trans/Grasas Trans/ Trans Fat	0 g	**
Fibra Alimentar/Fibras Dietéticas/Dietary Fiber	2.3 g	9
Sódio/Sodio/Sodium	0 mg	0

(*) % 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.

	Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.	Documento: ET 04415
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	Revisão: 001 03/01/2019
	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL / CHOCOLATE EN POLVO SOLUBLE 32% CACAO/ CHOCOLATE POWDER 32% COCOA - CX 10X1,01 Kg	Página: 2/3
Elaboração JUCELE.DIAS	Revisão PATRICIA.PANTAROTTO	Aprovação LUCIANA.DONATO

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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Leites de todas as espécies de animais mamíferos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis</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
Glúten / Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfitos (E220-E228) / Sulfitos / Sulphites	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Açúcar / Azúcar / 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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"/>	Aromatizante idêntico ao natural/aroma idêntico al natural/artificial flavor.

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

- Caixa de papelão ondulado contendo 10 embalagens com peso líquido de 1,01 kg cada.
- Caja de papel cartón corrugado conteniendo 10 embalajes con peso neto de 1,01 kg cada.
- Corrugated carton containing 10 poly bags with 1,01 kg each. Net weight: 10,1kg.

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


Comprimento / Longitud / Length:	300 mm
Largura / Ancho / Width:	160 mm
Altura / Altura / Height:	30 mm

14. UTILIZAÇÃO / UTILIZACIÓN / USE

- Ideal na fabricação de bolos, tortas, sorvetes e doces em geral adicionados em massa. Diluído em leite para ser servido como bebida achocolatada.
- Ideal para masas de pasteles, tortas, galletas y aplicaciones diversas con sabor chocolate. Leche diluida para ser servido como bebida chocolate.
- Ideal for the manufacture of cakes, pies, ice cream and sweets in general added mass. Diluted milk to be served as chocolatey drink.

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.

	Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.		Documento: ET 04415
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION		Revisão: 001 03/01/2019
	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL / CHOCOLATE EN POLVO SOLUBLE 32% CACAO/ CHOCOLATE POWDER 32% COCOA - CX 10X1,01 Kg		Página: 3/3
Elaboração JUCELE.DIAS	Revisão PATRICIA.PANTAROTTO	Aprovação LUCIANA.DONATO	

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 Ministry of Health, under the resolution nº 27, august 06, 2010.

18. OUTROS / OTHERS

	Adequado para / Suitable for	Certificado / Certificación/ Certified	Obs:
Kosher	Sim / Si / Yes	Sim / Si / Yes	KOSHER/PARVE
GMO FREE	Sim / Si / Yes	Sim / Si / Yes	Todas as matérias primas são isentas de OGM. Todos los ingredientes son libres de OGM. All raw materials are according to GMO free regulations