	<b>Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.</b>		Documento: ET 04672
	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION</b>		Revisão: 004 03/01/2017
	<b>GRANULADO CROCANTE SABOR CHOCOLATE / GRANILLO CRUJIENTE SABOR CHOCOLATE / CHOCOLATE FLAVORED HARD SPRINKLES - CX 10X1,01Kg</b>		Página: 1/3
<b>Elaboração</b> JUCELE.DIAS	<b>Revisão</b> LUCIANA.DONATO	<b>Aprovação</b> SILVIO.GUEDES	

## 1. DESCRIÇÃO / DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

- Granulado crocante sabor chocolate, obtido por processo de extrusão.
- Granillo crujiante sabor chocolate, obtenido por proceso de extrusión.
- Chocolate flavored sprinkles crunchy, obtained by extrusion process.

## 2. INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTS

Açúcar, glicose em pó, amido de milho (*Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays e/ou Bacillus thuringiensis kurstak e/ou Bacillus Thuringiensis aizawai*), cacau em pó, óleo de palmiste, sal, umectante glicerol, emulsificante lecitina de soja (*Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens*), anti-umectante silicato de magnésio, espessante goma arábica e aromatizante idêntico ao natural. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**

Azúcar, glucosa em pó, amido de milho, cacau em pó, óleo vegetal, sal, glicerina humectante, emulsionante lecitina de soja, anti-umectante silicato de magnésio, espessante goma arábica e aroma idêntico ao natural. **LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE PRODUCTOS DE SOYA.**

Sugar, glucose powder, corn starch, cocoa powder, palm kernel oil, salt, glycerin, soy lecithin, magnesium silicate, gum arabic and artificial flavor.

## 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 3%	✓	
Densidade / Densidad / Density:	0.65 – 0.75 g/ml	✓	
Tamanho médio / Tamaño medio / Average size:	3 – 11 mm	✓	
CV – coeficiente de variação / Coeficiente de Variación / Variation Coefficient:	<20%	✓	
Diâmetro médio / Diámetro medio / Average diameter:	1.7 mm	✓	
Dimensão / Dimensión / Dimension:	mesh # 5 - 12	✓	

## 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. 0.20 mg/kg	✓	

Parâmetros de contaminantes inorgânicos seguem de acordo com a resolução, RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013. / Parameters of inorganic contaminants according to resolution RDC N°42, August 29<sup>th</sup>, 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. / Parameters of micotoxins follow according to the resolution – RDC N°7, 18 February 2011. / Micotoxin parameters are according to RDC N°7, February, 18

## 7. ESPECIFICAÇÕES MICROSCÓPICAS/ MICROSCÓPICAS/ MICROSCOPIC

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	< 1.5 %	✓	

Parâmetros de microscopia seguem de acordo com a resolução – RDC N° 14, de 28 de março de 2014. / Parameters of microscopy follow according to the resolution – RDC N° 14, 28 March 2014. / microscopy parameters are according to RDC N°14, March, 28<sup>th</sup>, 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	<5 x 10 <sup>3</sup> 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. / Microbiological parameters follow according to the resolution RDC n°12, de 12 enero 2001. / Microbiological parameters follow Brazilian Regulation RDC n°12, January 12<sup>th</sup>, 2001

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	
Porção de 25g (3 colheres de sopa)			
Tamaño por porción 25g (3 cucharas de servir) / Serving size 25g (3 tablespoons)			
		Quantidade por porção/ Cantidad por porción/Amount per serving	%VD (*) /%DV (*)

	<b>Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.</b>	Documento: ET 04672
	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION</b>	Revisão: 004 03/01/2017
	<b>GRANULADO CROCANTE SABOR CHOCOLATE / GRANILLO CRUJIENTE SABOR CHOCOLATE / CHOCOLATE FLAVORED HARD SPRINKLES - CX 10X1,01Kg</b>	Página: 2/3
<b>Elaboração</b> JUCELE.DIAS	<b>Revisão</b> LUCIANA.DONATO	<b>Aprovação</b> SILVIO.GUEDES

Valor Energético/Calorias/Calories	100 kcal = 420 kJ	5
Carboidratos/Carbohidratos/Carbohydrates	22 g	7
Proteínas/Proteínas/Protein	0 g	0
Gorduras Totais/Grasas Totales/Total Fat	0.9 g	2
Gorduras Saturadas/Grasas Saturadas/Saturated Fat	0.7 g	3
Gorduras Trans/Grasas Trans/ Trans Fat	0 g	**
Fibra Alimentar/Fibras Dietéticas/Dietary Fiber	0 g	0
Sódio/Sodio/Sodium	7.4 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.

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lecitina de Soja / Lecitina de soya / 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 (Pinus 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 02<sup>th</sup>, 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 / 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"/>	Amido de Milho e Glucose de Milho Almidón de Maíz y Glucosa Corn Starch 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 / Aditives	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Umectante glicérol (E422), anti-umectante silicato de magnésio (E553iii), emulsificante lecitina de soja (E322), espessante goma arábica (E414) e aromatizante idêntico ao natural. Glicerina humectante (E422), anti-umectante silicato de magnésio (E553iii), emulsionante lecitina de soja (E322i), espessante goma arábica (E414) y Aroma idêntico al natural. Humectant glycerin (E422), anti-caking agent magnesium silicate (E5533 iii), emulsifier soy lecithin (E322), thickener gum arabic (E414) and artificial flavor.

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

- Caixa de papelão ondulado contendo 10 embalagens com peso líquido de 1,01Kg cada.
- Caja de papel cartón corrugado conteniendo 10 embalajes con peso neto de 1,01Kg cada.
- Corrugated carton containing 10 poly bags with 1,01Kg each. Net weight: 101Kg.

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

Comprimento / Longitud / Length:	300 mm
Largura / Ancho / Width:	180 mm
Altura / Altura / Height:	25 mm

	<b>Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.</b>		Documento: ET 04672
	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION</b>		Revisão: 004 03/01/2017
	<b>GRANULADO CROCANTE SABOR CHOCOLATE / GRANILLO CRUJIENTE SABOR CHOCOLATE / CHOCOLATE FLAVORED HARD SPRINKLES - CX 10X1,01Kg</b>		Página: 3/3
<b>Elaboração</b> JUCELE.DIAS	<b>Revisão</b> LUCIANA.DONATO	<b>Aprovação</b> SILVIO.GUEDES	

#### 14. UTILIZAÇÃO / UTILIZACIÓN / USE

- Decoração de bolos, tortas, doces em geral e como recheio em pizzas doces. Produto forneável.
- Puede ser aplicada en acabamiento de pasteles y dulces, helados, confección de bombones y dulces en general.
- Decorating cakes, cookies, doughnuts, ice cream, pies and sweets in general.

#### 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

- 18 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento.
- 18 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
- 18 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

	<b>Adequado para / Suitable for</b>	<b>Certificado / Certificación/ Certified</b>	<b>Obs:</b>
Kosher	Sim / Si / Yes	Sim / Si / Yes	KOSHER/PARVE
GMO FREE	Não / No / Not	Não / No / Not	Amido de milho / almidón de maíz / corn starch Lecitina de Soja / Lecitina de soya / Soy lecithin