

**FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DONUT DOCE DE LEITE**

Código: P.1B.DL

1. NOME DO PRODUTO : DONUT DOCE DE LEITE**2. CÓDIGOS :**
MNEMÔNICO INTERNO : P.1B.DL
EAN-13 : 7898122676318
DUN-14 : 17898122676315
LOGÍSTICO : 76315
NCM : 1905.90.90**3. FORMA DE COMERCIALIZAÇÃO :**
PESO LÍQUIDO POR EMBALAGEM : 420 g
PESO LÍQUIDO POR CAIXA : 1680 g
PESO BRUTO POR CAIXA : 2020 g
UNIDADES POR EMBALAGEM PRIMÁRIA: 6
EMBALAGENS PRIMÁRIAS POR CAIXA: 4
UNIDADES POR CAIXA : 24**4. TOLERÂNCIAS :** Portaria INMETRO/MDIC nº 248 de 17/07/2008**5. EMBALAGENS :**
PRIMÁRIA : Blisters de PET
SECUNDÁRIA : Filme de BOPP atóxico de grau alimentício.
TERCIÁRIA : Caixa de papelão ondulado com dimensões (CXLXA) 400x265x110 mm

Produto congelado: 180 dias se armazenado a -18°C na embalagem original

Produto resfriado: 72 horas se armazenado em uma temperatura de no máximo 5°C na embalagem original.

6. PRAZOS DE VALIDADE :
Produto em temperatura ambiente após descongelamento: 72 horas numa temperatura de 25 a 28°C, durante este período o produto perderá gradativamente suas características de maciez e umidade.**7. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO :** Os produtos deverão ser conservados em temperatura de -18 °C (dezoito graus Celsius negativos) ou em temperatura mais fria. Depois de descongelados não deverão ser congelados novamente.**8. TEMPERATURA DE TRANSPORTE :** Os produtos deverão ser transportados de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou mais frio.**9. INGREDIENTES :**
Recheio doce de leite (leite padronizado, açúcar, bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio), água, mistura para donuts (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glicose, gordura vegetal, sal iodado, farinha de soja, leite em pó, soro de leite em pó, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estearoil-2-lactilato de sódio, fermentos químicos bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocalcário, espessantes goma guar, carboximetilcelulose sódica, aroma, corantes naturais beta caroteno, urucum, cúrcuma, antioxidante ácido ascórbico, melhorador de farinha cloridrato de L-cisteína, alfa amilase), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, dextrose monoidratada, amido de milho, melhorador de farinha (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal iodado, emulsificante polisorbato 20, ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estabilizante carbonato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico, espessante carboximetilcelulose sódica, melhorador de farinha alfa amilase, azodicarbonamida), corante inorgânico dióxido de titânio e aroma artificial de baunilha. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA DE CAJU, MACADÂMIA, AVELÃ, NOZES E AMÊNDOA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.****10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL :**

Informação nutricional		
Porção de 40g (1/2 unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	131 kcal = 552 kJ	7%
Carboidratos	20 g	7%
Proteínas	3,0 g	4%
Gorduras totais	4,4 g	8%
Gorduras saturadas	1,6 g	7%
Gorduras trans	1,0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	125 mg	5%

* % 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.

11. MODO DE PREPARO :

1. Retire o produto da caixa, mantendo em sua embalagem primária.
2. Realize o descongelamento em temperatura de refrigeração inferior a 5°C (cinco graus Celsius positivos) por 12 horas ou em temperatura ambiente de 25 a 28°C (vinte e cinco a vinte e oito graus Celsius positivos) por 1 hora (tempo recomendado).
3. Após o descongelamento, o produto pode ser exposto para venda.

12. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS :

APARÊNCIA :	Característica do produto
COR :	Característica do produto
AROMA :	Característica do produto
SABOR :	Característica do produto

13. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS :

ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001

<i>Bacillus cereus</i>	1000 UFC máx/ g
<i>Coliformes a 45°C</i>	100 UFC máx/ g
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	1000 UFC máx/ g
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25 g

14. FOTOGRAFIAS : Vide Anexo I**15. PALETIZAÇÃO :** Empilhamento máximo: 15 caixas (lastro de 10 caixas amarradas em pallet PBR)**16. ETIQUETAS ADESIVAS :**

ETIQUETA INTERNA:	Vide anexo II
ETIQUETA EXTERNA:	Vide anexo III

17. INFORMAÇÕES DO FABRICANTE :

Melhor Bocado Alimentos Ltda.
CNPJ 74.235.979/0001-13 sac@melhorbocado.com.br
Rua Laguna, 170 CEP 04728-000 São Paulo – SP (11) 5645-1200

18. RESPONSABILIDADES :

Área	Elaborado/Revisado/Aprovado por:
Qualidade	Stephanye Lamberti
Suprimentos	Caroline Maldonado
Operações	Givaldo Ferreira
Produção	Aparecido R. Corá
Comercial	Márcio Ronzella
Industrial	Jorge Ikeda

ATENÇÃO :

Este documento é confidencial e não poderá ser reproduzido total ou parcialmente, nem cedido a terceiros sem a autorização por escrito da Melhor Bocado Alimentos Ltda.
De acordo com o processo de fabricação, o tamanho e o formato do produto podem sofrer variações.

Anexo I : Fotografias

Melhor Bocado

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DONUT DOCE DE LEITE

Código: P.1B.DL

Anexo II : Etiqueta Interna

Melhor Bocado **DONUT DOCE DE LEITE CONGELADO**
PESO LÍQUIDO: 420g - 6 UNIDADES

INGREDIENTES: Pó de leite doce de leite (leite padronizado, açúcar, bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio), água, mistura para bolos (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glicose, gordura vegetal, sal iodado, farinha de soja, leite em pó, soro de leite em pó, emulsificantes estereos de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estereol-2-lactilato de sódio, fermentos que moço bicarbonato de sódio, emulsificador ácido de cálcio, fosfato monoalúminico, amido de fécula de milho, valilcol (maltodextrina, emulsores e essências naturais de leite condensado), araucum, cúrcuma, antioxidante ácido ascórbico, melhorador de farinha clorato de L-cisteína, alfa amilase) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, deóxido monodistilado, amido de milho, melhorador de farinha (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal iodado, emulsificantes polisorbato 20, estereos de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estabilizante carbonato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico, sequestrante carbonato de sódio), melhorador de farinha (alfa amilase, azodibromonitrilo), corante inorgânico dióxido de titânio e aroma artificial de baunilha. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA DE CAJU, MACADÂMIA, AVELÃ, NOZES E AMÊNDOA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 40 g (1/2 unidade) Valor energético: 131 kcal = 552 kJ (7% VD) Carboidratos: 20,0 g (7% VD) Proteínas: 3,0 g (6% VD) Gorduras totais: 4,4 g (9% VD) Gorduras saturadas: 1,6 g (7% VD) Gorduras trans: 1,0 g (VD não estabelecido) Fibra alimentar: 0 g (0% VD) Sódio: 120 mg (9% VD) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

MODO DE PREPARO: 1. Retire o produto da caixa, mantendo em sua embalagem primária. 2. Realize o descongelamento em temperatura de refrigeração inferior a 5°C por 12 horas ou em temperatura ambiente de 25 a 20°C por 1 hora (tempo recomendado). 3. Após o descongelamento, o produto pode ser consumido.

VALIDADES: Produto congelado: 180 dias se armazenado a -18°C ou mais frio, na embalagem original. Produto sob refrigeração: 72 horas se armazenado em temperatura de 2°C a 5°C, na embalagem original. Produto em temperatura ambiente: 72 horas (após descongelado) e 1 mês em temperatura de 25°C a 20°C.

Após o descongelamento este produto não poderá ser congelado novamente.

PREPARADO POR: MELHOR BOCADO ALIMENTOS Ltda. CNPJ 174.235.973/0001-13 - Indústria Brasileira.
Rua Laguna, 170 CEP 04720-000 São Paulo - SP. Tel.: (11) 5645-1200 - e-mail: sac@melhorbocado.com.br

TEMPERATURA DO PRODUTO NO TRANSPORTE: -12°C ou mais frio.
TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: -18°C ou mais frio.

DECONGELADO EM: VÁLIDO ATÉ:
//_/_

CONGELADO
FAB/L: 12 03 2020
VAL: 08 09 2020

REC. 7 18 9 8 1 2 2 6 7 6 3 1 5

Anexo III : Etiqueta Externa

MELHOR BOCADO ALIMENTOS LTDA.

0117898122676315(15)200908(11)200312

SSCC: (00)??????

10/200312

QUANTIDADE: 24
FAB/L: 12/03/2020
VAL: 08/09/2020
GTIN: 17898122676315
PESO BRUTO: 2,020 kg
PESO LÍQUIDO: 1,680 kg

76315

1 78 98122 67631 5

TEMPERATURA DO PRODUTO NO TRANSPORTE: -12°C ou mais frio
TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: -18°C ou mais frio

Revisão 21 - Mar/20