

1. Produto: Cálice de chocolate ao leite**2. Peso líquido:** 320g**3. Ingredientes**

Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aromatizante vanilina.

4. Validade: 12 meses

A validade mencionada refere-se ao produto ainda fechado, desde que conservado adequadamente. Após aberto manter em recipiente vedado.

5. Características microbiológicas - de acordo com RDC 12 de 02/01/2001

Coliformes a 45°C/g - máx 10 UFC/g
Estaf.coag.positiva/g - máx 10³ UFC/g
Salmonella sp/25g - Ausência

6. Contaminantes inorgânicos (metais pesados) - de acordo com RDC 42 de 29/08/2013

Arsênio - máx 0,2 mg/kg
Chumbo - máx 0,2 mg/kg
Cádmio - máx 0,2 mg/kg

7. Características microscópicas - de acordo com RDC 14 de 28/03/2014

Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) - máx 10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor - máx 1 em 100g
Areia - máx 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos - Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indiciativas de risco à saúde - Ausência

8. Micotoxinas - de acordo com RDC 7 de 18/02/2011

Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 - máx 5 µg/kg
Ocratoxina A - máx 5 µg/kg

9. Características físico químicas

Granulometria - 20 a 30 microns
Viscosidade - 4000 a 7000 cP

10. Alérgicos – de acordo com RDC 26 de 02/07/2015

Alérgicos: Contém derivados de leite e soja. Pode conter trigo, centeio, cevada, aveia, amendoim, avelã, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, macadâmia, nozes, pecã e pistache.

11. Embalagem

Berço de PET + caixa de papel cartão + schirink + caixa de papelão ondulado

12. Informação nutricional

Porção 25 g (4 unidades)

Quantidade por porção

		% VD (*)
Valor energético	135 kcal = 568 kJ	7
Carboidratos	14 g	5
Proteínas	1,3 g	2
Gorduras totais	8,2 g	15
Gorduras saturadas	4,9 g	22
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	13 mg	1

* % Valores Diário de referência com base em um dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidade energéticas. ** VD não estabelecido.

13. Características sensoriais

Cor - Marrom, própria de chocolate ao leite
Sabor e odor - Característico de chocolate
Aspecto - Massa homogênea de cor marrom
Textura - Macia à mordida, com derretimento quando elevada a temperatura

14. Condições de armazenamento e transporte

Manter em local fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade. Ideal manter o produto em temperatura inferior a 22°C. Não refrigerar. Transportar em caminhão refrigerado ou isotérmico que mantenha a temperatura em menos de 22°C.

15. Registro no Ministério da Saúde

Produto dispensado de registro de acordo com a RDC 27 de 06 de agosto de 2010.

16. Responsável Técnico

Francine Todescato de Mello
Química Industrial
CRQ IX - 09203360

Francine Todescato de Mello
Química Industrial - CRQ IX nº 09203360