

ILD-BL-7011022-A12

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

Especificação do Produto

Denominação legal	Cobertura sabor chocolate meio amargo
Nome comercial:	DIA A DIA
Item :	ILD-BL-7011022-A12

Esta especificação do produto é provisória, não deve ser considerada como especificação final do produto

Composição típica (percentagens arredondadas)

açúcar; gordura vegetal modificada; cacau em pó processado com álcali; emulsificante: lecitina de soja; estabilizante: triestearato de sorbitana; emulsificante: ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol; aromatizante

Cocoa Horizons Foundation: ingredientes de cacau. Apoia a Cocoa Horizons Foundation nos países onde o programa está em operação.

Informação sobre Alergênicos

ALÉRGICOS : CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Este produto é fabricado em linhas compartilhadas que processam produtos com ingredientes derivados de alergênicos e portanto podem conter tais alergênicos. Os níveis de contato cruzado dos alergênicos podem variar. Recomendamos fortemente que nossos clientes passem essa informação de alergênicos adiante e a inclua nos rótulos dos seus próprios produtos, principalmente produtos vendidos a consumidores. Também aconselhamos nossos clientes a considerarem todas as normativas locais sobre rotulagem e conteúdo de alergênicos. Para mais informações, favor contatar seu representante da BC.

Forma de entrega

	EAN	Peso líquido
UC	20842060468	2,100 KG
CX	10020842060465	10,500 KG
Forma		Blocos
Quantidade		2,1KG/UC
Quantidade		2,1KG
Quantidade por caixa/saco/cada		5UC/CX
Quantidade por palete		105CX/PAL

Limites químicos

		Método de referencia
UMIDADE	máx 1 %	IOCCC1(1952)
TEOR DE GORDURA TOTAL	30,3 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limites físicos

		Método de referencia
VISCOSIDADE CASSON	1.200 - 2.500 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
ESCOAMENTO CASSON	1,00 - 3,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
MICRONAGEM	25,0 - 37,0 µm	INTERNAL METHOD

Limites microbiológicos

		Método de referencia
CONTAGEM TOTAL EM PLACAS	máx 5.000/g	ISO4833
LEVEDURAS	máx 50/g	ISO7954
BOLORES	máx 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIAS	máx 10/g	ISO21528-2

Item : ILD-BL-7011022-A12

Barry Callebaut Brasil SA - Avenida Paulista 1048 - Bela Vista

SÃO PAULO - SP - 01310-100 - BRASIL

Tel.: +55 11 2123-7300 Fax.: +55 11 2123-7316

20.01.2021 14:29:14

p. 1 / 4

ILD-BL-7011022-A12

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

Limites microbiológicos

Método de referencia

COLIFORMES	máx 10/g	ISO4832
ESCHERICHIA COLI	ausente/g	ISO16649-2
SALMONELLA	ausente/25g	ISO6579

A Barry Callebaut trabalha com a versão mais recente da norma ISO sobre métodos de referência como pode ser verificado no site da International Standard Organization <http://www.iso.org>

Também são usados métodos alternativos em vez da referência padrão ISO após validação através da Norma ISO 16140 por um organismo internacional de referência reconhecido (por exemplo, AOAC, Microval, AFNOR) e estudo complementar de validação interna sobre as matrizes do cacau e do chocolate.

Prazo de validade

18 Mês (es) após a data de produção

Dados nutricionais para 100g(calculado baseado em dados de literatura)

VALOR ENERGÉTICO	536 kcal	VITAMINA C (VD)	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO DRV	26,8 %	VITAMINA D CALCIFEROL	0,040 µg
VALOR ENERGÉTICO	2.242 kJ	VITAMINA D (VD)	0,8 %
PROTEINA TOTAL	1,8 g	VITAMINA D (IU)	2
PROTEINAS DO LEITE	0,0 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	0,100 mg
CARBOIDRATOS DISPONÍVEIS	64,0 g	VITAMINA E (VD)	1,0 %
CARBOIDRATOS DISPONÍVEIS (VD)	21,3 %	VITAMINA E (IU)	0
AÇÚCARES(MONO+ DISSACARÍD.)	62,1 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
POLIÓIS	0,0 g	VITAMINA H (VD)	0,0 %
AMIDO	0,8 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
GORDURA TOTAL	30,2 g	VITAMINA K (VD)	0,0 %
ÁCIDOS GORDOS SATURADOS	26,9 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	3,312 µg
ÁCIDOS GORDOS MONOINSATURADOS	1,3 g	VITAMINA M (VD)	0,8 %
ÁCIDOS GORDOS POLINSATURADOS	0,5 g	SÓDIO	19,5 mg
GORDURAS TRANS (GT) TOTAL	0,1 g	FÓSFORO	58,0 mg
COLESTEROL	0,0 mg	FÓSFORO (VD)	8,3 %
ÁCIDOS ORGÂNICOS	0,24 g	FERRO	3,54 mg
FIBRA ALIMENTAR	2,7 g	FERRO (VD)	25,3 %
FIBRA ALIMENTAR (VD)	10,7 %	MAGNÉSIO	36,6 mg
ALCALÓIDES TOTAIS	0,19 g	MAGNÉSIO (VD)	14,1 %
ÁLCOOL	0,00 g	ZINCO	0,51 mg
POLIHIDROXIFENÓIS	0,24 g	ZINCO (VD)	7,3 %
VITAMINA A RETINOL	0,328 µg	IODO	0,00 µg
VITAMINA A (VD)	0,1 %	IODO (VD)	0,0 %
VITAMINA A (IU)	1	CÁLCIO	10,4 mg
PRO-VITAMINA A - BETA CAROTENO	0,000 µg	CÁLCIO (VD)	1,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,032 mg	CLORETO	3,75 mg
VITAMINA B1 (VD)	2,7 %	POTÁSSIO	378,3 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,032 mg	MANGANÊS	0,01 mg
VITAMINA B2 (VD)	2,5 %	MANGANÊS (VD)	0,0 %

Ítem : ILD-BL-7011022-A12

Barry Callebaut Brasil SA - Avenida Paulista 1048 - Bela Vista

SÃO PAULO - SP - 01310-100 - BRASIL

Tel.: +55 11 2123-7300 Fax.: +55 11 2123-7316

20.01.2021 14:29:14

p. 2 / 4

ILD-BL-7011022-A12

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

VITAMINA B3/PP NIACINA	0,232 mg	FLUORETO	0,01 mg
VITAMINA B3 (VD)	1,5 %	FLUORETO (VD)	0,0 %
VITAMINA B5 ÁCIDO PANTOTÊNICO	0,128 mg	SELÊNIO	0,37 µg
VITAMINA B5 (VD)	2,6 %	SELÊNIO (VD)	0,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,016 mg	CROMO	4,80 µg
VITAMINA B6 (VD)	1,2 %	CROMO (VD)	0,0 %
VITAMINA B12 CIANOCOBALAMINA	0,000 µg	MOLIBDÊNIO	5,84 µg
VITAMINA B12 (VD)	0,0 %	MOLIBDÊNIO (VD)	0,0 %
VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg	TEOR DE CINZA	1,01 g

Alergênicos adicionais e outras informações

PRODUTOS LÁCTEOS (EXCL. LACTITOL)	1	CASTANHA DO BRASIL **	0
LACTOSE	1	CASTANHA DE CAJU **	0
OVOS E PRODUTOS À BASE DE OVOS	0	CASTANHA PORTUGUESA**	0
SOJA**	1	AVELÃ**	0
ÓLEO/GORD. DE SOJA TOTALMTE REFINADOS	1	ÓLEO DE AVELÃ	0
TREMOÇOS	0	NOZ DE MACADÂMIA**	0
GLÚTEN	0	NOZ PECÃ**	0
TRIGO	0	PINHÃO (VARIEDADES PINUS)**	0
TRIGO SARRACENO	0	PISTÁCIO/PISTACHE**	0
CENTEIO	0	NOZES**	0
CEVADA	0	PRODUTOS DE GERGELIM (INCL. ÓLEO/GORD.)	0
AVEIA	0	ÓLEO DE GERGELIM	0
CARNE BOVINA	0	MOSTARDA	0
CARNE SUÍNA	0	DIÓXIDO DE ENXOFRE/SULFITOS CON>10PPM	0
CARNE DE FRANGO	0	VANILINA	1
PEIXES (INCL. LULA)	0	AIPO	0
MOLUSCOS (INCL.ABALONE)	0	ALCOOL	0
CRUSTÁCEOS (INCL. CAMARÃO, CARANGUEJO)	0	ASPARTAME	0
MILHO	1	FRUTOSE	1
AMENDOIM **	0	ADEQUADO PARA VEGETARIANOS	1
ÓLEO/GORD. DE AMENDOIM TOT. REFINADO	0	ADEQUADO PARA VEGANOS	1
AMÊNDOA **	0	LÁTEX NATURAL	0
ÓLEO DE AMÊNDOA	0		

Legenda: 1 = presente / apropriado 0 = ausente / não apropriado.

** : excl. óleo/gordura totalmente refinado.

"Apto para veganos" é baseado apenas na lista de ingredientes. Não é considerado o possível contato cruzado durante a produção.

Condições de estocagem

Estocar o produto em local limpo, seco (umidade relativa máxima 70%) e sem odores.

Temperatura de Estocagem: 12 - 20 °C

Item : ILD-BL-7011022-A12

Barry Callebaut Brasil SA - Avenida Paulista 1048 - Bela Vista

SÃO PAULO - SP - 01310-100 - BRASIL

Tel.: +55 11 2123-7300 Fax.: +55 11 2123-7316

20.01.2021 14:29:14

p. 3 / 4

ILD-BL-7011022-A12

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

Certificação Kosher :

Kosher : Nenhum(a)

Impresso em 20.01.2021

Elis S. Pereira

Elis Pereira