

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



## 1- INFORMAÇÕES GERAIS

**DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:** Cocada Branca – Doce Cremoso de Coco

**CLASSIFICAÇÃO:** Alimentos prontos para consumo – RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005

**EMBALAGENS DISPONÍVEIS:** balde plástico 5kg

**LISTA DE INGREDIENTES:** Açúcar, coco, glicose, sal, emulsificante INS 471, espessante: carragena, conservadores: sorbato de potássio e metabisulfito de sódio e regulador de acidez: ácido cítrico.

**USO PRETENDIDO E MANUSEIO RAZOAVELMENTE ESPERADO:** Consumo direto como sobremesa, uso culinário em geral.

**ORIGEM:** Nacional

**REQUISITOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM:** Não contém glúten – Lei 10.674 de 16 de maio de 2003. Alérgicos: Contém derivados de soja. Pode conter derivados de leite e amendoim.

**REGISTRO/NOTIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Isento de registro conforme Resolução N° 27 de 06 de agosto de 2010

## 2- ANÁLISES LABORATORIAIS DO PRODUTO

	Propriedades	Especificação	Unidade	Método de Análise
Características Físico- Químicas	Brix	69 - 71	°Bx	POP-DCQ-0054
	pH	4,8 – 6,0	**	POP-DCQ-0057
Características Microbiológicas	Fungos e Leveduras	Máx.1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	POP-DCQ-0065
Características Organolépticas	Cor	Branca	**	POP-DCQ-0060
	Odor	Característico	**	POP-DCQ-0060
	Sabor	Característico	**	POP-DCQ-0060
Características Microscópicas	Pontos Pretos	Proveniente açúcar até 4/100g		
		Até 8/100g natural do mesocarpo do coco		

Pastoriza Comércio e Indústria de Produtos Alimentícios Eireli  
Rod. Aguaí-Pirassununga, km 0 - Aguaí – SP - CEP 13860 - 970 Tel.: 19-3652-8100  
CNPJ- 58.215.666/0001-47 I.E 152.008.528.111

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

# pastoriza

## 3- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	77 kcal = 324 kJ	4%
Carboidratos	14 g	5%
Gorduras totais	2,3 g	4%
Gorduras saturadas	2,1 g	9%
Sódio	8 mg	0%
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar		
* % 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.		

## 4- INFORMAÇÕES GERAIS DE EMBALAGEM

### DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Composição embalagem – Potes plásticos PP (polipropileno)

### DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Composição- Caixa de Papelão

Tipo de impressão – Off-Set    Número de cores – 2

## 5- CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

**PRAZO DE VALIDADE (PRODUTO FECHADO):** 5kg; 2kg; 1,01kg = 9 meses;

**PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)** - Após aberto, mantenha resfriado e consuma em até 15 dias.

Pastoriza Comércio e Indústria de Produtos Alimentícios Eireli  
Rod. Aguaí-Pirassununga, km 0 - Aguaí – SP - CEP 13860 - 970 Tel.: 19-3652-8100  
CNPJ- 58.215.666/0001-47                      I.E 152.008.528.111

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

---



## **CONDIÇÕES IDEAIS DE TRANSPORTE:**

O veículo, destinado ao transporte dos doces, deve ser inspecionado antes da operação de carga e só deve ser utilizado se atender as seguintes condições:

1. Ser dotado de separação entre o compartimento do condutor e o de carga.
2. Apresentar o compartimento de carga limpo, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc) que possam comprometer as embalagens.
3. Apresentar o piso e as laterais da carroceria, isentos de frestas ou buracos que permitam a passagem de umidade e/ou poeira para a carga.
4. Não apresentar à menor evidência de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos.

## **CONDIÇÕES IDEAIS DA TEMPERATURA DE TRANSPORTE**

Evitar calor excessivo. Sempre que possível, evitar temperaturas acima de 37°C

## **CONDIÇÕES IDEAIS DE ESTOCAGEM**

1. Os doces devem ser armazenados de forma a não receber luz solar direta.
2. Manter em local seco e arejado. Temperatura de 15°C a 37°C.
3. As caixas devem ser manuseadas com cuidado evitando arremessá-las e/ou arrastá-las.
4. Deve-se evitar submeter as caixas ao peso excessivo, inclusive se sentar e caminhar sobre as mesmas.
5. Os doces não devem ser armazenados junto com produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores não característicos.
6. Os doces devem ser colocados sobre estrados limpos e secos e em bom estado de conservação e jamais depositados diretamente sobre o piso.
7. O empilhamento deve ser alinhado, em blocos regulares, os menores possíveis a atender as recomendações impressas nas caixas.
8. As pilhas devem ser afastadas no mínimo 50 cm das paredes, para evitar umidade e facilitar a limpeza, amostragem e movimentações, controle de pragas e ações em caso de incêndio.
9. Os estrados, caixas, e materiais danificados, incompletos ou fora de uso devem ser retirados das áreas de armazenamento.