

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



1- INFORMAÇÕES GERAIS

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO: Beijinho

CLASSIFICAÇÃO: Alimentos prontos para consumo – RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005

EMBALAGENS DISPONÍVEIS: pote plástico de 2kg.

LISTA DE INGREDIENTES: Açúcar, coco, leite em pó reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, amido, pectina cítrica, citrato de sódio, sal, conservadores: sorbato de potássio e metabissulfito de sódio.

USO PRETENDIDO E MANUSEIO RAZOAVELMENTE ESPERADO: Consumo direto como sobremesa, recheio e cobertura de bolos, tortas e pavês; enrolado e coberto com confeitos, uso culinário em geral.

ORIGEM: Nacional

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM: NÃO CONTÉM GLÚTEN. **ALÉRGICOS:** Contém derivados de leite. Pode conter amendoim. **CONTÉM LACTOSE**

REGISTRO/NOTIFICAÇÃO DO PRODUTO: Isento de registro conforme Resolução N° 23 de 15/03/2000.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



2- ANÁLISES LABORATORIAIS DO PRODUTO

| | Propriedades | Especificação | Unidade | Método de Análise |
|----------------------------------|----------------------|---|---------|-------------------|
| Características Físico- Químicas | Brix | 70 - 72 | °Bx | POP-DCQ-0054 |
| | Umidade | 19 - 25 | % | POP-DCQ-0055 |
| | Acidez | 0,13 – 0,20 | °D | POP-DCQ-0058 |
| Características Microbiológicas | Fungos e Leveduras | Máx.1,0 x 10 ² | UFC/g | POP-DCQ-0065 |
| | Estafilococos Aureus | Máx.1,0 x 10 ² | UFC/g | POP-DCQ-0064 |
| Características Organolépticas | Cor | Creme claro | ** | 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 | | |

3- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|---|-----------------------|----------|
| Porção de 20 g (1 colher de sopa) | | |
| | Quantidade por porção | % VD (*) |
| Valor energético | 60 kcal = 254 kJ | 3% |
| Carboidratos | 10 g | 3% |
| Proteínas | 0,7 g | 1% |
| Gorduras totais | 1,8 g | 3% |
| Gorduras saturadas | 1,5 g | 7% |
| Sódio | 15 mg | 1% |
| Não contém quantidades significativas de 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): 2kg = 12 meses

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

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 evidências de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



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.