

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



1- INFORMAÇÕES GERAIS

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO: Brigadeiro

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

EMBALAGENS DISPONÍVEIS: pote plástico de 2kg

LISTA DE INGREDIENTES: Açúcar, soro de leite em pó reconstituído, leite em pó reconstituído, gordura vegetal, glicose, amido, cacau em pó, sal, espessante: pectina cítrica, conservador: sorbato de potássio, regulador de acidez: citrato de sódio e aroma artificial de baunilha.

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 – Lei 10.674 de 16 de maio de 2003. Aromatizado artificialmente. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. 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	24 - 30	%	POP-DCQ-0055
	Acidez	0,32 – 0,40	°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	Marrom escuro	**	POP-DCQ-0060
	Odor	Chocolate	**	POP-DCQ-0060
	Sabor	Chocolate	**	POP-DCQ-0060
Características Microscópicas	Pontos Pretos	Proveniente açúcar, cacau até 4/100g		

3- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	66 kcal = 277 kJ	3%
Carboidratos	11 g	4%
Proteínas	0,9 g	1%
Gorduras totais	2,0 g	4%
Gorduras saturadas	1,1 g	5%
Sódio	31 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.		

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



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.

CONDIÇÕES IDEAIS DA TEMPERATURA DE TRANSPORTE

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



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.