1. Produto: Pão de mel

2. Peso líquido: 1,4k g

3. Denominação legal: Pão de mel com cobertura sabor chocolate ao leite

4. Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol, estabilizador triestearato de sorbitano e aromatizante vanilina), açúcar invertido, gordura vegetal, mel, especiarias, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, umectante sorbitol, emulsificante lecitina de soja, aroma artificial de rum, aroma idêntico ao natural de baunilha, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido lático.

5. Validade: 12 meses

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

6. 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 5 x 10^2 UFC/g
Salmonella sp/25g - Ausência

7. 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

8. 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 saúdade - Ausência

9. 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

10. Caracterísiticas físico químicas

Umidade - máx 10,00 %

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

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

12. Embalagem

Saco de polipropileno + caixa de papelão + caixa de papelão ondulado

13. Informação nutricional

Porção 30 g (2 1/2 unidades)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	123 kcal = 519 kJ	6
Carboidratos	20 g	7
Proteínas	2,1 g	3
Gorduras totais	3,9 g	7
Gorduras saturadas	3,3 g	15
Gorduras *trans*	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	4
Sódio	57 mg	2

* % 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.

14. Características sensoriais

Cor - Marrom típico de chocolate
Sabor e odor - Característico de pão de mel
Aspecto - disco alto abaulado coberto
Textura - Macio à mordida

15. 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.

16. Registro no Ministério da Saúde

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

17. Responsável Técnico

Francine Todescato de Mello
Química Industrial - CRQ IX n° 09203360