	Especificação de Produto Acabado	EPA 010.008
	Produto: Disqueti	Revisão: 10

1- DESCRIÇÃO: Pastilhas de chocolate confeitadas coloridas e aromatizadas artificialmente.

2 – COMPOSIÇÃO

Ingredientes: Açúcar, massa de cacau, leite em pó integral, gordura vegetal, manteiga de cacau, emulsificantes lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol, corante inorgânico dióxido de titânio, glaceantes goma laca e cera de carnaúba, espessante goma arábica, sal, aromatizante, corantes artificiais tartrazina, amarelo crepúsculo, azul brilhante, vermelho 40 e eritrosina.
ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AVEIA, CENTEIO, TRIGO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

3 - INFORMAÇÕES SENSORIAIS

Requisito	Descrição	
Aspecto	Confeito de açúcar com núcleo de chocolate	(*)
Odor	Característico de chocolate	(*)
Cor	Colorido (amarelo, laranja, azul, verde, rosa, vermelho e roxo)	(*)
Sabor	Característico de chocolate	(*)
Textura	Macio	(*)

4 - INFORMAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Atributo	Limites	Monitoramento	Requisito Legal
Umidade	Máx. 2%	MI	Método: Estufa 105 °C
Diâmetro	12,0 mm – 15,5 mm	MI	Método: Paquímetro
Espessura	6,0 mm – 7,5 mm	MI	Método: Paquímetro
Arsênio*	Máx. 0,20 mg/kg	ME	Resolução nº42/2013 (ANVISA)
Cádmio*	Máx. 0,20 mg/kg	ME	Resolução nº42/2013 (ANVISA)
Chumbo*	Máx. 0,20 mg/kg	ME	Resolução nº42/2013 (ANVISA)

*Recomentado análise em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025.

5- INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Requisito	Especificação	Monitoramento	Requisito Legal
<i>Salmonella sp</i> *	Ausente em 25 g	ME	RDC nº 12/2001 (ANVISA)
<i>Coliformes à 45° C</i> *	Máximo 10 UFC/g	ME	RDC nº 12/2001 (ANVISA)
<i>Staf. Coag. Positiva</i> *	Máximo 5 x 10 ² UFC/g	ME	RDC nº 12/2001 (ANVISA)

*Recomentado análise em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025.


6 – INFORMAÇÕES MICOTOXINAS

NÃO APLICÁVEL

Requisito	Especificação	Monitoramento	Requisito Legal
<i>Aflatoxina M1</i> *	Máx. 0,70 µg/kg	ME	RDC nº07 02/2011 (ANVISA)
<i>Aflatoxina B1, B2, G1 e G2</i> *	Máx. 3,64 µg/kg	ME	RDC nº07 02/2011 (ANVISA)
<i>Ocratoxina A</i>	Máx. 3,64 µg/kg	ME	RDC nº07 02/2011 (ANVISA)

*Recomentado análise em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025.

Elaboração / Revisão:	Aprovação:	Pág: 1/5
Flávio Alves Cruz	Valquíria M. Biazio	19/08/2019

	Especificação de Produto Acabado	EPA 010.008
	Produto: Disqueti	Revisão: 10

7- INFORMAÇÕES DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Requisito	Especificação	Monitoramento	Requisito Legal
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco a saúde humana e indicativas de falhas das Boas Práticas*	Ausente	ME	RDC nº 14/2014 (ANVISA)
Cinzas insolúveis em ácido*	Máx. 1,5%	ME	RDC nº 14/2014 (ANVISA)

*Recomentado análise em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025.


8 – EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE

Gramatura	Código SAP	Embalagem Primária	Outras Embalagens	Acondicionamento Final
09 X 24 X 18g	9001605	Filme de polipropileno biorientado coextrusado perolado + polipropileno biorientado plano.	- Display de papel cartão Klabin 269g Filme poliolefinico	Caixa de Papelão
6 X 18 X 40g	9010664	Filme de polipropileno biorientado + Polipropileno Perolado	- Display de papel cartão Klabin 269g - Filme poliolefinico.	Caixa de Papelão
4 X 12 X 80g	9010371	Filme de polipropileno biorientado coextrusado + polipropileno biorientado perolado.	- Display de papel cartão super 6 (342g)- Filme poliolefinico.	Caixa de Papelão
24 X 150g	9010659	Filme de poliéster + polietileno leitoso	-	Caixa de Papelão
10 X 500g	9010243	Filme de polipropileno + polietileno.	-	Caixa de Papelão
12 X 500g	9010375	Filme de polipropileno + polietileno.	-	Caixa de Papelão
20 X 500g	9010460	Filme de polipropileno + polietileno.	-	Caixa de Papelão
10 X 1kg	9001007	Filme de polipropileno + polietileno.	-	Caixa de Papelão
10 X 1kg	9001011	Filme de polipropileno + polietileno.	-	Caixa de Papelão
10 X 1,010kg	9010997	Filme de polipropileno + polietileno.	-	Caixa de Papelão
2 X 5kg	9002194	Filme de polietileno	-	Caixa de Papelão

9- PRAZO DE VALIDADE

18 meses após fabricação

Elaboração / Revisão:	Aprovação:	Pág: 2/5
Flávio Alves Cruz	Valquíria M. Biazio	19/08/2019

	Especificação de Produto Acabado	EPA 010.008
	Produto: Disqueti	Revisão: 10

10- CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO
Armazenar em local seco e ventilado proteger do calor e da umidade excessiva.

11- INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Disqueti 24 x 18g

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porção/ Porción 18g (1 pacote)		
Quantidade por porção/ Cantidad por porción		% VD (*)
Valor/ Contenido Energético	88 kcal = 372 kJ	4
Carboidratos/ Carbohidratos	14 g	5
Proteínas/ Proteínas	0,7 g	1
Gorduras totais/ Grasas totales	3,4 g, das quais	6
Gorduras saturadas/ Grasas saturadas	2,1 g	9
Gorduras trans/ Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentar/ Fibra dietetica	0 g	0
Sódio/ Sodio	14 mg	1


* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas/ Los porcentajes de los requerimientos diarios se basan en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus requerimientos diarios pueden ser más mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas.

Disqueti 18 x 40g

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porção/ Porción 40g (1 pacote)		
Quantidade por porção/ Cantidad por porción		% VD (*)
Valor/ Contenido Energético	194 kcal = 815 kJ	10
Carboidratos/ Carbohidratos	30 g	10
Proteínas/ Proteínas	1,4 g	2
Gorduras totais/ Grasas totales	7,6 g, das quais	14
Gorduras saturadas/ Grasas saturadas	4,8 g	22
Gorduras trans/ Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentar/ Fibra dietetica	0,8 g	3
Sódio/ Sodio	32 mg	1

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas/ Los porcentajes de los requerimientos diarios se basan en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus requerimientos diarios pueden ser más mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas.

Elaboração / Revisão:	Aprovação:	Pág: 3/5
Flávio Alves Cruz	Valquíria M. Biazio	19/08/2019

	Especificação de Produto Acabado	EPA 010.008
	Produto: Disqueti	Revisão: 10

Disqueti 80g, 150g, 500g, 1kg e 1,010kg

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porção/ Porción 25g (27 unidades)		
Quantidade por porção/ Cantidad por porción		% VD (*)
Valor/ Contenido Energético	122 kcal = 513 kJ	6
Carboidratos/ Carbohidratos	19 g	6
Proteínas/ Proteínas	0,9 g	1
Gorduras totais/ Grasas totales	4,8g, das quais	9
Gorduras saturadas/ Grasas saturadas	2,9 g	13
Gorduras trans/ Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentar/ Fibra dietetica	0 g	0
Sódio/ Sodio	20 mg	1


* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas/ Los porcentajes de los requerimientos diarios se basan en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus requerimientos diarios pueden ser más mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas.

Disqueti 5kg (2X5Kg)

NUTRITIONAL FACTS		
Serving Size: 27 pieces (25g)		
Servings per Container: 200		
Amount Per Serving:		
Calories	120	Calories from Fat 0
% Daily Value*		
Total Fat	4g	6%
Saturated Fat	3g	15%
Trans Fat	0g	
Cholesterol	0mg	0%
Sodium	20mg	1%
Total Carbohydrate	19g	6%
Dietary Fiber	0g	0%
Sugars	17g	
Protein	1g	

* Percent Daily values are based on a 2,000 calorie diet.
Not a significant source of Cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron

Elaboração / Revisão:	Aprovação:	Pág: 4/5
Flávio Alves Cruz	Valquíria M. Biazio	19/08/2019

	Especificação de Produto Acabado	EPA 010.008
	Produto: Disqueti	Revisão: 10

12 - INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS

**CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.
PODE CONTER AMENDOIM, AVEIA, CENTEIO, TRIGO E CEVADA.
CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE**

13 - INFORMAÇÕES REGULATÓRIOS

Conforme PIQ 000.106

14 - OBSERVAÇÕES

Código SAP do produto acabado: 6000126

MI: Monitoramento Interno

ME: Monitoramento Externo

(*) Requisito Interno Dori Obrigatório: Parâmetro essencial para aprovação.

15 – REGISTROS DAS REVISÕES

Revisão	Responsável	Descrição da Alteração
00	Patrícia/Priscila	- Padronização da engenharia da qualidade.
01	Valquíria	- Inclusão de textura nas características sensoriais; - Inclusão de informação sobre alergênicos; - Alteração de informações nas tabelas de informação nutricional; - Alteração nas características físico-químicas; - Retirada da versão do PIQ.
02	Natalia	- Inclusão da análise de Cádmio; - Alteração limites de Chumbo e Arsênio; - Alteração dos códigos BAAN para códigos SAP; - Retirada gramatura 32g.
03	Patrícia	- Revisada lista de ingredientes e tabela nutricional do Brasil; - Inclusão das gramaturas de 32g, 500g, 5kg e suas tabelas nutricionais; - Alteração de informações nas tabelas de informação nutricional 80g, 500g e 1kg.
04	Patrícia	- Alteração da gramatura de 30x80g para 4x12x80g; - Inclusão das gramaturas 12x500g e 20x500g.
05	Felipe	- Inclusão das gramaturas de 24x150g e 18x40g; - Adequação da declaração de alergênicos.
06	Felipe	- Inclusão do parâmetro de Micotoxina.
07	Flávio	-Inclusão da gramatura de 1,010kg.
Revisão	Data	Descrição da Alteração
08	10/04/2018	- Adequação da declaração de alergênicos e Registro das Revisões no campo "Responsável" (substituir nome por data da alteração/atualização). - Adequação dos campos "Elaboração/revisão".
09	19/02/2019	- Inclusão do parâmetro de análise de <i>Staf. Coag. Positiva</i> e <i>Aflatoxina M1</i> . - Alteração dos parâmetros de análises de <i>Aflatoxina B1, B2, G1 e G2</i> e <i>Ocratoxina A</i> . - Alteração na numeração do PIQ.
10	19/08/2019	- Inclusão dos parâmetros das análises de diâmetro e espessura.

Elaboração / Revisão:	Aprovação:	Pág: 5/5
Flávio Alves Cruz	Valquíria M. Biazio	19/08/2019