

1. Produto: Tube Crock *

2. Peso líquido: 760 g

3. Denominação legal: Rolinhos de wafer cobertos com chocolate ao leite

4. Ingredientes

Chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, soro de leite, gordura anidra de leite, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato e aroma vanilina), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite em pó, sal, leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja, aroma idêntico ao natural de baunilha e fermento químico bicarbonato de sódio.

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

Contém: Derivado de leite, derivado de trigo e derivado de soja. Pode conter centeio, cevada, aveia, amendoim, avelã, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, macadâmia, nozes, pecã, pistache

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 10² 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 saúde - 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. Características físico químicas

Umidade - máx 2,00 %

11. Validade - 12 meses

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

12. Embalagem

Saco de PP + caixa de papelão + caixa de papelão ondulado

13. Informação nutricional

Porção 30 g (6 unidades)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	145 kcal = 609 kJ	7
Carboidratos	21 g	7
Proteínas	1,8 g	2
Gorduras totais	6,0 g	11
Gorduras saturadas	3,6 g	16
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,0 g	4
Sódio	33 mg	1

14. Características sensoriais

Cor - Marrom, característico de chocolate
Sabor e odor - Característico de wafer e chocolate
Aspecto - Tubo coberto com chocolate
Textura - Crocante com chocolate macio à mordida, com derretimento quando elevada a temperatura

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.

* % 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.

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 - 09203360

Francine Todescato de Mello
Química Industrial - CRQ IX nº 09203360