



Good Food, Good Life.

Confidencial/ Confidential

Este documento é de propriedade da Nestlé Brasil Ltda. e não pode ser copiado ou xerocado sem autorização/
This document is the property of Nestlé Brasil Ltda. and may not be disclosed to others without authorization

Especificação Técnica do Produto

Product Technical Specification

Versão Version	Data Date	Motivo de alteração Changing reason	Feito por Made by
01	05/09/14	Atualização 2014	Juliana Silva
02	24/11/15	Revisão transferência de produção para a fábrica de Feira de Santana / Review due to production transference to Feira de Santana Factory	Telma Marques / Rafael Antônio
03	16/06/16	Atualização das informações nutricionais de acordo com a Nova Lei dos Alergênicos RDC 26/15. / Update of nutritional information according to the New Law of Allergens RDC 26/15.	Roslane Perim

1. PRODUTO

Título/ Title:

Chocolate em Pó Solúvel 32% Cacau 25 Kg FS

Soluble Chocolate Powder 32% Cocoa 25 Kg Foodservices

2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Chocolate em pó Solúvel

Soluble Chocolate powder.

Chocolate em polvo soluble.

3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

Código SAP / SAP Code – 414583 - NESTLE Chocolate Polvo S32% NPro 25kg XR

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Nestlé Nordeste Alimentos e Bebidas Ltda – Fábrica de Feira de Santana - Ba - Brazil

Av. Deputado Luis Eduardo Magalhães, s/n° - Km 529

5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		5.1) PHYSICAL PROPERTIES	
<u>Aparência:</u> Pó marrom claro.		<u>Appearance:</u> Light brown powder.	
5.2) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		5.2) SENSORIAL PROPERTIES	
<u>Sabor:</u> Cacau, adocicado, isento de sabores estranhos.		<u>Taste:</u> Cocoa, sweetened, free of foreign flavors.	
<u>Aroma:</u> Característico de cacau, puro, sem mofo.		<u>Odour:</u> Characteristic of cocoa, pure, not mold.	
<u>Cor:</u> Marrom claro, característico.		<u>Color:</u> Light brown, characteristic.	
<u>Textura:</u> Pó fino, sem grumos.		<u>Texture:</u> Thin powder, without agglomeration.	
5.3) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		5.3) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES	
<u>Teor de sacarose (liberação):</u>	66 - 70 %	<u>Sucrose content (release):</u>	66 - 70 %
<u>Teor de umidade (liberação):</u>	Max. 5.0 %	<u>Moisture content (release):</u>	Max. 5.0 %
<u>Gordura (monitoramento):</u>	3.3 – 5.0 % (target 4,2%)	<u>Fat (monitoring):</u>	3.3 – 5.0 % (target 4,2%)
<u>Sedimentação (monitoramento):</u>	Máx. 0.4	<u>Sedimentation (monitoring):</u>	Max. 0.4
<u>pH (monitoramento):</u>	6.7-7.1	<u>pH (monitoring):</u>	6.7-7.1

5.4) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS					
ANÁLISES	1ª ANÁLISE	2ª ANÁLISE			
		n	c	m	M
Aeróbicos Mesófilos Aerobic mesophilic	Máx. 5.000 (UFC/g)	5	0	5000	
<i>Enterobacteriaceae</i>	Máx. 10 (UFC/g)	5	0	10	
<i>Salmonella</i>	Aus / 4 X 25g	10	0		0
5.5) PRAZO DE VALIDADE / SHELF LIFE					
12 meses / 12 months					
5.6) ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM / PACKAGING REQUIREMENTS					
De acordo com as especificações por código da lista de materiais utilizados para o SKU.			Refer to the packaging material specification (BOM) for the correct packaging requirements per SKU.		
<u>Embalagem:</u> -Unidade de venda: Sacos multifolhados + PE interno -Unidade de Expedição: Sacos multifolhados + PE interno.			<u>Packaging:</u> - Selling unit: Paper bags + internal PE - Expedition unit: Paper bags + internal PE.		
<u>Configuração da Embalagem:</u> 25 Kg.			<u>Pack Configuration:</u> 25 Kg.		

6. ROTULAGEM / LABELLING

6.1 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST

Açúcar, cacau em pó solúvel e aromatizante / Sugar, soluble cocoa powder, flavouring

6.2 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR/ SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

Não contém glúten / Doesn't Contain Gluten.

6.3 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / Nutritional Information		
Porção de/Portion of 20g (2 colheres de sopa / colheres de sopa/soup spoon)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	70 kcal = 294 kJ	4%
Carboidratos	14 g	5%
Proteínas	1,5 g	2%
Gorduras totais	0,8 g	1%
Gorduras saturadas	0,4 g	2%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	2,2 g	9%
Sódio	0 mg	0%

6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

25 Kg

7. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

7.1 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO/ PALETIZATION SCHEME

Sacos / camada: 3
 Camadas / pallet: 7
 Total sacos: 21

Bags / layer: 3
 Layers / load: 7
 Bags / load 21

7.2 TEMPERATURA / TEMPERATURE

Temperatura ambiente.

7.3 CUIDADOS ESPECIAIS / SPECIAL REQUIREMENTS

Evite expor o produto ao sol ou ao calor exagerado. Conserve-o em local fresco, ventilado e seco / Store off the floor, in a clean, dry area. Keep away from heat, direct sunshine and strong odors.

8. CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERISTICS

Após aberto consumir em até 30 dias / Best if consumed until 30 days after opened

9. MERCADOS / MARKETS

Brasil. / Brazil

10. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION

Isento. / Free.