



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

<b>Versão</b> <i>Version</i>	<b>Data</b> <i>Date</i>	<b>Motivo de alteração</b> <i>Changing reason</i>	<b>Feito por</b> <i>Made by</i>
01	05/09/2014	Atualização 2014	Juliana Silva
02	08/12/2015	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 50% Cacau 25 Kg FS**

*Soluble Chocolate Powder 50% Cocoa 25 Kg Food Services*

### 2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

**Chocolate em Pó Solúvel.**

*Soluble Chocolate Powder.*

### 3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

Código SAP / SAP Code – 414530 -Chocolate Powder 50% NPro 25kg BR

### 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/nº - Km 529

### 5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

<b>5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>		<b>5.1) PHYSICAL PROPERTIES</b>	
<u>Aparência</u> : Pó marrom.		<u>Appearance</u> : Brown powder.	
<b>5.2) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>		<b>5.2) SENSORIAL PROPERTIES</b>	
<u>Sabor</u> : Cacau, levemente adocicado, isento de sabores estranhos.		<u>Taste</u> : Cocoa, lightly sweetened, free of foreign flavors.	
<u>Aroma</u> : Característico de cacau, puro, sem mofo.		<u>Odour</u> : Characteristic of cocoa, pure, not moldy.	
<u>Cor</u> : Marrom, característico.		<u>Color</u> : Brown, characteristic.	
<u>Textura</u> : Pó fino, sem grumos.		<u>Texture</u> : Thin powder, without lumps.	
<b>5.3) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>		<b>5.3) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES</b>	
<u>Teor de sacarose (liberação)</u> :	48 - 52 %	<u>Sucrose content (release)</u> :	48 - 52 %
<u>Teor de umidade (liberação)</u> :	Max. 5.0 %	<u>Moisture content (release)</u> :	Max. 5.0 %
<u>Gordura (monitoramento)</u> :	5,2% a 7,8% (target: 6,5%)	<u>Fat (monitoring)</u> :	5,2% to 7,8% (target: 6,5%)
<u>Sedimentação (monitoramento)</u> :	Máx. 0.40 ml	<u>Sedimentation (monitoring)</u> :	Max. 0.40ml
<u>pH (monitoramento)</u> :	6.7-7.1	<u>pH</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

Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. / Soluble cocoa powder, sugar and flavoring.

### 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/ Porción de/ Portion of 20g (2 colheres de sopa / cucharas de sopa/soup spoon)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	65 kcal = 273 kJ	3%
Carboidratos	11 g	4%
Proteínas	2,3 g	3%
Gorduras totais	1,3 g	2%
Gorduras saturadas	0,7 g	3%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	3,5 g	14%
Sódio	0 mg	0%

\* (\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. / Percent daily values are based on a 2,000 calorie diet.

(\*\*) VD não estabelecido / DV not established

### 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.*