



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 <i>Version</i>	Data <i>Date</i>	Motivo de alteração <i>Changing reason</i>	Feito por <i>Made by</i>
01	20/10/2017	Transferencia de planta, retirada de lactose e alteração de peso de 2,3kg para 2,1kg	Roslane Perim



1. PRODUTO

Título/ *Title*: **COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE 2,1kg**

2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Cobertura de chocolate com leite.
Milk chocolate for coating.

3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

Varejo/ *Display Unit* **SKU # 12351872 (2,1kg)**

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Chocolates Garoto – Vila Velha ES -Brasil
Chocolates Garoto Factory – Vila Velha - Brazil

5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS <u>Aparência</u> : Cor marrom, com brilho na superfície.	5.1) PHYSICAL PROPERTIES <u>Appearance</u> : Glossy and relatively free from air holes.
5.2) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS <u>Sabor e Odor</u> : Característico de chocolate ao leite, com leve nota de baunilha. <u>Cor</u> : Marrom moderado com brilho superficial. <u>Textura</u> : Macia, bom derretimento na boca e alta sensação de preenchimento da boca.	5.2) SENSORIAL PROPERTIES <u>Taste and Flavor</u> : Typical of cocoa and milk with some flavor of vanilla. <u>Color</u> : Moderate brown with superficial glossy. <u>Texture</u> : Soft, good melting time and good sensation of fullness in the mouth.
5.3) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS <u>Umidade</u> : máx. 1% (*) <u>Gordura Total</u> : 32% +/- 0,5% (*) (*) Somente para massa de chocolate.	5.3) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES <u>Moisture</u> : max. 1% (*) <u>Total fat</u> : 32% +/- 0,5% (*) (*) Only chocolate mass.
5.4) NORMAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	

Germes UFC/g EB UFC/g <i>Salmonella</i>	Max 10.000 Max 10 Aus / 25g
5.5) PRAZO DE VALIDADE/ SHELF LIFE	
10 meses/ 10 months	
5.6) ESPECIFICAÇÃO EMBALAGEM/ PACKAGING REQUIREMENTS	
Descritos por código na especificação de material de embalagem (EME) <u>Embalagem:</u> - Individual: flow pack - Unidade de Expedição: papelão ondulado. <u>Configuração da Embalagem:</u> 6 x 2100g embrulhados separadamente	<i>Refer to the packaging material specification (BOM) for the correct packaging requirements per SKU</i> <u>Packaging:</u> - Individual: flow pack. - Case: corrugated <u>Pack Configuration:</u> 6 x 2100g individually wrapped

6. ROTULAGEM/ LABELLING

6.1 LISTA DE INGREDIENTES/ INGREDIENT LIST

Ingredientes: açúcar, leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, cacau em pó, gordura anidra de leite, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

6.2 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR/ SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AVELÃ, AVEIA, CEVADA E TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

A cobertura deve ser utilizada conforme o modo de preparo descrito na embalagem. *Chocolate coating may be handled as described in the package.*

6.3 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g (1/84 da barra)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	134 kcal = 563 kJ	7%
Carboidratos	14 g	5%
Proteínas	1,7 g	2%
Gorduras totais	8,0 g	15%
Gorduras saturadas	4,7 g	21%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	4%
Sódio	16 mg	1%

* %Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8.400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

** VD Não estabelecido

6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO /NET CONTENT

2,1kg

6.5 DATAÇÃO/ KEYDATES

Seguir 1294.GQ.IO_ Data de Validade e Vida de Prateleira.

7. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

7.1 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO/ PALETIZATION SCHEME

caixas/ camada: 20	cases/ layer: 20
camadas/ pallet: 4	layers/ load: 4
total caixa: 80	case/load 80
Empilhamento de pallet 1	

7.2 TEMPERATURA E UMIDADE/ TEMPERATURE AND HUMIDITY

18 a 22°C e máx 65% umidade/ 18 – 22°C and maximum 65% humidity.

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

Não aplicável / *Not applicable*

9. MERCADOS / MARKETS

10. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Isento