



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	25/10/2017	Inclusão Inicial / First Inclusion – Projeto Transfer VV	Roslane Perim



1. PRODUTO

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

2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Cobertura de chocolate Branco.
White chocolate for coating.

3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

Varejo/ *Display Unit SKU # 12351873* (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	5.1) PHYSICAL PROPERTIES
<u>Aparência</u> : Com brilho na superfície e relativamente sem bolhas de ar na superfície.	<u>Appearance</u> : Glossy, light yellow, and relatively free from air holes.
5.2) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	5.2) SENSORIAL PROPERTIES
<u>Sabor e Odor</u> : Leite, baunilha, gosto doce, livre de odores estranhos <u>Cor</u> : Amarelo claro com brilho superficial. <u>Textura</u> : Macia, bom derretimento na boca e alta sensação de preenchimento da boca.	<u>Taste and Flavor</u> : Milk, vanilla, sweet, free from off-flavors <u>Color</u> : Light yellow with superficial glossy. <u>Texture</u> : Soft, good melting time and good sensation of fullness in the mouth.
5.3) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	5.3) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES
<u>Umidade</u> : máx. 1% (*) <u>Gordura Total</u> : 33,6% +/- 0,5% (*) (* Somente para massa de chocolate.	<u>Moisture</u> : max. 1% (*) <u>Total fat</u> : 33,6% +/- 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, manteiga de cacau, gordura vegetal, 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	139 kcal = 584 kJ	7%
Carboidratos	14 g	5%
Proteínas	2,1 g	3%
Gorduras totais	8,4 g	15%
Gorduras saturadas	5,0 g	23%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	28 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