

**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*



**1. PRODUTO / PRODUCT**

**MOÇA Recheio & Cobertura de Chocolate Consistência Firme**

**2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION**

Sobremesa Láctea com Chocolate / Milky Dessert with Chocolate

**3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES**

Código Produto / Product Code: 411526

Símbolo do Produto (Nestec) / Product Symbol (Nestec): HN550-3

**4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT**

Scheffers (fabricação); Sasib (envase) - Fábrica de Araraquara, São Paulo - Brasil.

Scheffers (manufacturing); Sasib (filling) - Araraquara Factory, São Paulo – Brazil

**5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS**

**5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

- Aparência: Lisa, com brilho e sem grumos.
- Peso Líquido: De acordo com a legislação local.
- Corpo estranho: Ausente.

**5.1) PHYSICAL PROPERTIES**

- Appearance: Smooth, brightness and without lumps..
- Net Weight: According to local legislation.
- Foreign bodies: Absent.

**5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Sólidos Totais (m/m): Mín. 73,2%; Obj. 73,8%; Máx.74,4%
- escoamento (65°C): Máx. 7cm

**5.2) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES**

- Total Solids (m/m): Min. 73.2%; Obj. 73.8%; Max. 74.4%
- Flow (65°C): Max. 7 cm

**5.3) NORMAS MICROBIOLÓGICAS**

**5.3) MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

<b>Análises / Analyze</b>	<b>Critério de Aceitação / Acceptation Criteria</b>
Nº Germes Number of Germs	<1000 UFC/g (1ª Análise) <1000 CFU/g (1 <sup>st</sup> Analyze)
<i>B.Cerus*</i>	100 UFC/g 100 CFU/g
Coliforme Termotolerantes Fecais <i>Fecal coliforms thermotolerant*</i>	100 UFC/g 100 CFU/g
<i>Aureus*</i>	100 UFC/g 100 CFU/g
<i>Salmonella*</i>	Ausência em 25g Absence in 25g

\* Análises de monitoramento – Monitoring analysis

**5.4) PRAZO DE VALIDADE**  
13 meses

**5.4) SHELF LIFE**  
13 months

**5.5) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

- Sabor e Aroma: Característico de chocolate, doce, láteo.
- Cor: Marrom escuro.
- Textura: Lisa, consistente, "spread".

**5.5) SENSORIAL PROPERTIES**

- Flavour and Aroma: Characteristic chocolate, sweet, milky.
- Color: Dark brown.
- Texture: Smooth, consistent, spread.

**6. ROTULAGEM / LABELLING**



**6.4) CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER**

**NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM.**

Conservar a lata em local seco e fresco. Uma vez aberta a lata, o produto deve ser consumido ou guardado em local seco, fresco, livre de odores e protegido da luz do sol e em temperatura inferior a 25°C, por até 3 dias ou armazenado em geladeira, em frasco de vidro ou de plástico tampado, por até 15 dias. Recomenda-se após refrigeração, aguardar que o produto alcance temperatura ambiente (aproximadamente 4 a 5 horas fora da geladeira) antes de sua aplicação.

**DOES NOT CONTAIN GLUTEN. ALLERGENS: CONTAIN MILK AND SOY DERIVATES. MAY CONTAIN PEANUT.**

Keep the can in a cool dry place. Once opened the can, the product must be used or stored in a dry, cool, odor-free and protected from sunlight and temperature below 25°C for up to 3 days or stored in the refrigerator, in glass jar or plastic covered, for up to 15 days. It is recommended after cooling; wait for the product to reach room temperature (approximately 4 to 5 hours out of the fridge) before its application.

**7. ENVASE E EMBALAGEM / FILLING AND PACKAGING**
**7.1) EMBALAGEM**

- **Lata:** Metal envernizado internamente – Diâmetro: 127 mm, altura: 169 mm, espessura: 0,21mm (DR8) com tampa metálica envernizada internamente – Diâmetro: 127 mm, espessura: 0,21 mm.
- **Fundo:** Metal envernizado internamente – Diâmetro: 127 mm, espessura 0,21mm.

**7.1) PACKAGING**

- **Can:** Metal internally varnished - Diameter: 127mm, height: 169mm, thickness: 0,21mm (DR8) with closure of metal internally varnished - Diameter: 127mm, thickness: 0.21mm.
- **End:** Metal internally varnished – Diameter: 127mm, thickness: 0,21mm.

**8. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING**
**8.1) ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO/ PALETIZATION SCHEME**

Unidades/caixa: 06	Units/ case: 06
Caixas/ camada: 09	Cases/ layer: 09
Camadas/ pallet: 06	Layers/ load: 06
Total caixas: 54	Case/ load: 54

**8.2) TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY**

Temperatura ambiente e armazenar em local fresco e seco. Evitar local quente.

Ambient temperature and storage in a fresh and dry place. Avoid put the can near heat place.

**8.3) INSTRUÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO / DISTRIBUTION INSTRUCTIONS**

CONFIGURAÇÃO: Caixa de papelão com 06 embalagens de 2,54kg.

CONFIGURATION: Paper case with 06 packages of 2.54kg.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM: A condição ideal de estocagem é a temperatura ambiente (25°C).

STORAGE CONDITIONS: The ideal condition to store the product is 25°C.

Distribuição rodoviária (caminhões). / Distribution by trucks.

**9. CARACTERES ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERS**

Embalagem Primária: Lata Metálica First Package: Metal Can	Embalagem Secundária: Caixa de Papelão Second Package: Paper Case
<b>SIF 259 L 8215120903</b> <b>Fab 02 08 08</b> <b>04:51 Venc 01 08 09 D</b>	<b>Fab 02 08 08 Venc 01 08 09 L 8215120903</b>
<b>Legenda/ Legend</b>	
<b>04:51</b>	Horário de envase / Filling time
<b>8215120903</b>	<b>8</b> – Último Dígito do Ano de Fabricação / Last Digit of the Manufacturing Year. <b>215</b> – Dia de fabricação Calendário Juliano / Manufacturing Date Julianus Calendar. <b>1209</b> – Código da Planta SAP_GLOBE / SAP_GLOBE Plant Code <b>03</b> – Sequência de Envase no Turno / Filling Sequence on shift.
<b>Fab 02 08 08</b>	Data de Fabricação / Manufacturing date
<b>Venc 01 08 09</b>	Data de vencimento/ Expire date
<b>D</b>	Código relativo ao produto Cobertura Chocolate / Product code of Chocolate

**10. MERCADOS / MARKETS**

411526 – Brasil / Brazil.

**11. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION**N° Registro Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA / *Agriculture Registration Number SIF/ DIPOA*: 0038/259

Effective  
Controlled print

---

**Data de Atualização:** 23/04/2018**Autor do Documento:** Caroline Cruz**Motivo(s) da Atualização:** *Alteração nos valores de Sólidos Totais.*