

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

CONTROLE DE ALTERAÇÕES		
Alteração	Protocolo	Versão

1. OBJETIVO

Padronizar as especificações técnicas para fabricação de doce de soro de leite sabor doce de leite com chocolate.

2. NOME DO PRODUTO

Doce de soro de leite sabor doce de leite com chocolate balde, marcas: Doces tempos 9,8 Kg.

3. CÓDIGO DO PRODUTO

289801– DOCE DE SORO DE LEITE SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE BALDE 9,8 Kg DOCES TEMPOS

4. REGISTRO DO PRODUTO

Para balde 9,8 Kg Doces Tempos: 0019/2921

5. COMPOSIÇÃO PRODUTO

- ✓ Soro de leite fluido ou soro de leite em pó;
- ✓ Leite em pó integral ou leite integral fluido;
- ✓ Açúcar cristal;

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

- ✓ Água;
- ✓ Concentrado Proteico de soro de leite em pó;
- ✓ Amido*;
- ✓ Aroma artificial de Leite;
- ✓ Aroma de doce de leite
- ✓ Citrato de sódio;
- ✓ Dióxido de titânio;
- ✓ Cacau alcalino em pó;
- ✓ Sorbato de potássio;
- ✓ Bicarbonato de sódio

* Contém amido de milho transgênico.

6. CARACTERÍSTICAS

6.1 Descrição do doce

Produto fabricado a partir de concentração de mistura proveniente de matérias primas lácteas e insumos. Doce de soro de leite textura firme e pastoso, com formato do balde no qual se encontra com coloração marrom escuro com aroma específico de doce de leite com chocolate.

O sistema de identificação de lote e partida do produto é definido mediante lote gerado automaticamente pelo sistema em ordem de produção e pela data de fabricação do produto.

6.2 Especificações técnica

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021



**ESPECIFICAÇÃO D.S.L.
SABOR DOCE DE LEITE
COM CHOCOLATE
(PASTOSO BALDE)**

Número e Versão: ESP-FF-012 V.01

Fase: Vigente

Data criação: 20/08/2020

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: Fabrica F. Filhos

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Características	Padrão
Sabor	Agradável, característico, não rançoso, não ácido e livre de sabores estranhos.
Cor	Marrom escuro
Odor	Agradável, característico, não rançoso, não ácido e livre de odores estranhos.
Textura	Lisa e uniforme
Aspecto	Homogêneo, livre de cristalização.

MICROSCOPIA E MACROSCOPIA

Características	Mínimo	Máximo
Sujidades e materiais estranhos	Ausentes	-
Areia	-	1,5%

** Monitoramento externo realizado conforme requisitos da RDC 14 de 2014 da Anvisa.

FÍSICO QUÍMICA

Características	Mínimo	Máximo
Brix (°B)	69	72
Temperatura (°C)	67	76
Acidez (%)	0,10	0,16
Gordura (%)	-	4,0
Umidade (%)	-	32,0
Proteína (%)	1,5	-
Cinzas (%)	-	3,0
pH	6,4	6,9

Microbiológicas

Padrão

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

Características	Mínimo	Máximo
** <i>Salmonella</i> spp. /25g	Ausência em 25g	-
**Coliformes a 45°UFC/g	-	10
Contagem total de mesófilos (UFC/g)	-	1.000
Bolores e Leveduras (UFC/g)	-	50
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (UFC/g)	-	100
<i>S. aureus</i> coagulase positiva (UFC/g)	-	10

** Monitoramento externo realizado conforme requisitos da RDC 12 de 2001 da ANVISA, Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019 – Estabelece a lista de padrões microbiológicos para alimentos; RDC 331 de 23 de dezembro de 2019 – Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

6.3 Requisitos de atenção

- Integridade da embalagem;
- Regularidade na textura;
- Homogeneidade da cor;
- Ausência de contaminação de outros doces;
- Peso do balde;
- Ponto pastoso;

7. EMBALAGEM

Os doces são embalados em embalagens primárias, secundárias e terciárias, sendo: embalagens primárias baldes plásticos com alça impressos ou adesivados (Doces tempos), com tampa plástica lisa colorida ou branca, secundárias

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

composta por filme *Strech* entre as camadas de paletização podem ser utilizadas forrações de papelão.

INFORMAÇÕES EMBALAGEM			
REQUISITOS	PRIMÁRIA	SECUNDÁRIA	TERCIÁRIA
Composição	PP copolímero ou para bisnagas Filme laminado (PET + Adesivo + Filme polietileno)	Filme <i>Strech</i> ou caixa de papelão	Filme <i>Strech</i>
Diâmetro total da tampa	Para 9,8kg: 228,85 a 230,85 mm	-	-
Diâmetro total balde	Para 9,8 Kg: 224,20 a 225,20 mm	-	-
Altura total	Para 9,8 Kg: 260,4 a 262,10 mm	-	-
Peso total tampa + embalagem	Para 9,8 Kg: 324 a 396 g	-	-

- Para baldes 9,8 Kg: 80 baldes por pallet.

8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

8.1 Estoques logísticos

Os pallets são estocados em local seco, fresco e arejados, longe de intempéries, em local limpo e livre de presença de pragas.

O transporte é realizado em veículos com carrocerias fechadas, livre de intempéries, pragas e sujidades mantendo as características próprias do produto.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

8.2 Recomendações ao consumidor

Indicação de temperatura e/ou modo de conservação: Manter em local seco e arejado. Após aberto conservar no refrigerador em temperatura até 10 °C e consumir no máximo em 15 dias ou em temperatura ambiente até 7 dias.

9. PRAZO DE VALIDADE

12 meses a partir da fabricação. Local e forma para indicação da data de validade ou indicação do lote vide fundo da embalagem. Data de fabricação, validade e lote formato dia, mês e ano.

10. INSTRUÇÕES RÓTULO

- Local e forma para indicação da data Razão Social do fabricante responsável: F. Filhos Indústria e Comércio LTDA.
- Natureza do estabelecimento fabricante responsável segundo classificação oficial: Fábrica de Laticínios
- Endereço completo do estabelecimento fabricante: Rua Ângelo Pizzato, 301 - Dist. Industrial - CEP: 38402-353 - Uberlândia – MG.
- CNPJ do estabelecimento fabricante: 68.507.110/0001-88
- Expressão referente à nacionalidade do estabelecimento: INDÚSTRIA BRASILEIRA
- Indicação do modelo de carimbo oficial da Inspeção Federal, nas formas e dimensões previstas:
- Atende o Artigo 467 do novo RIISPOA, modelo 3 (4 cm de diâmetro para as embalagens de peso acima de 1kg).

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

- Expressão referente ao número de registro do rótulo no SIPA ou DIPOA: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA conforme registro realizado no sistema PGA.
- Expressões referentes a exigências oriundas de outras legislações oficiais:
 - “**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**”
 - “**CONTÉM LACTOSE.**”
 - “**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.**”
 - “**PODE CONTER CANELA E AMENDOIM.**”
- Origem da informação Nutricional: Valores Médios de dados especificamente obtidos de análises físico-químicas de amostras representativas do produto a ser rotulado.
- Tamanhos de fontes obrigatórias conforme layout aprovado sistema PGA-SIG SIF.
- Informação de validade ou indicação do lote vide fundo da embalagem. Data de fabricação, validade e lote formato dia, mês e ano.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

10.1 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 120g (1/2 xícaras)		
Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	344 kcal = 1461 kJ	17 %
Carboidratos	82 g	27 %
Proteína	0,7 g	1 %
Gordura Totais	1,5 g	3 %
Gorduras Saturadas	0,8 g	4 %
Gordura Trans.	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	52 mg	2 %
(1) RDC 360 DE 26/12/2003 medida caseira de ½ xícara (RDC 359/03). (*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários não estabelecidos.		

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

10.2 INFORMAÇÕES ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS		
Alimento alergênico Presente ou que possa estar presente no produto	Sim	Não
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoim	X	
Soja		X
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	X	
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L).		X
Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).		X
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).		X
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).		X
Nozes (<i>Juglans</i> spp.).		X
Pecãs (<i>Carya</i> spp.).		X
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).		X
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).		X
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).		X
Látex natural.		X
Pode conter traços de amarelo tartrazina		X
Amendoim	X	
Canela	X	

11. REFERÊNCIAS

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021

	ESPECIFICAÇÃO D.S.L. SABOR DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE (PASTOSO BALDE)	Número e Versão: ESP-FF-012 V.01
		Fase: Vigente
		Data criação: 20/08/2020
		Elaborador por: Camila Vidal Nunes
Área relacionada: Fabrica F. Filhos		

- RDC 14 de 28 de Março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências, ANVISA.
- Portaria 157 de 2002 para padronização de produtos Pré-medidos, INMETRO
- RDC 26 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, ANVISA.
- RDC Nº. 359 de 23 De Dezembro De 2003 – Aprovar o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, ANVISA.
- Lei Nº 10.674 de 16 de Maio De 2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, PLANALTO.
- Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, ANVISA.
- RDC 331 de 23 d e dezembro de 2019 – Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019 – Estabelece a lista de padrões microbiológicos para alimentos.
- Portaria Nº 46 de 10/02/1998 do Ministério da Agricultura: Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.
- Instrução Normativa nº30, de 26 de Junho de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
29/04/2021	Camila Vidal Nunes	29/04/2023	Filipe Junqueira	30/04/2021