

**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 Brigadeiro.

#### 2. DESCRIÇÃO / *DESCRIPTION*

Sobremesa Láctea com Achocolatado – Brigadeiro / *Milky dessert with Chocolate - Brigadeiro*

#### 3. CÓDIGOS PRODUTO / *PRODUCT CODES*

Código produto / *Product code* – 12220263

Categoria / Grupo (Vevey) / *Category / Group (Vevey)* – 01.21

Símbolo do Produto NESTEC / *Product Symbol NESTEC*: HN575-1

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

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

*Scheffers and Fiesta Line (manufacturing); Sasib (filling) - Araraquara Factory, São Paulo – Brazil*

#### 5. ESPECIFICAÇÕES / *SPECIFICATIONS*

##### 5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

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

##### 5.1) *PHYSICAL PROPERTIES*

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

##### 5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Sólidos Totais (m/m): Mín. 76,6%; Obj. 77,6%; Máx.78,6%.
- Viscosidade (80°C): Mín: 65 Brook - Excepcional: 63 Brook

##### 5.2) *PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES*

- *Total Solids (m/m): Min: 76.6%; Obj: 77.6%; Max: 78.6%.*
- *Viscosity (80°C): Min: 65 Brook - Exceptional: 63 Brook.*

**5.3) NORMAS MICROBIOLÓGICAS**

**5.3) MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

| <i>Análises / Analyze</i>  | <i>Critério de Aceitação / Acceptation Criteria</i> |
|--|---|
| Nº Germes / <i>Number of Germs</i>   | < 1.000 UFC/g / < 1,000 CFU/g                       |
| B. Cereus *  | 100 UFC/g   |
| Coliformes Termotolerantes Fecais<br><i>Fecal Coliforms Thermotolerant</i> * | 100 UFC/g   |
| Aureus *   | 100 UFC/g   |
| Salmonella *   | Ausência em 25g / <i>Absence in 25g</i>             |

*\*Análises de monitoramento / Monitoring analysis*

**5.4) PRAZO DE VALIDADE**

12 meses

**5.4) SHELF LIFE**

12 months

**5.5) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

- Sabor e Aroma: Característico de brigadeiro, doce, lácteo.
- Cor: Marrom escuro.
- Textura: Lisa, consistente, firme e sólida.

**5.5) SENSORIAL PROPERTIES**

- *Flavor and Aroma: Characteristic (brigadeiro), sweet, dairy.*
- *Color: Dark brown.*
- *Texture: Smooth, consistent, strong, solid.*

**6. ROTULAGEM / LABELLING**

**6.1) LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST**

Leite condensado (leite padronizado e açúcar), alimento achocolatado em pó (açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes), maltodextrina, açúcar e espessantes gelatina, alginato de cálcio e pectina.

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE SOJA E TRIGO.

PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM E CEVADA.

*Sweetened condensed milk (standardized milk and sugar), poder chocolate food (sugar, poder cocoa, maltodextrin, minerals, vitamins, emulsifier lecithin, antioxidant ascorbic acid and flavors), maltodextrin, sugar thickening gelatin, calcium alginate and pectin.*

CONTAINS GLUTEN. ALLERGICS: CONTAINS MILK, SOY DERIVATES AND WHEAT.

MAY CONTAINS OAT, PEANUT AND BARLEY.

## 6.2) TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS    |   |                      |
|---|---|----------------------|
|   | Quantidade por porção<br>(20g) <i>Amount per serving</i><br>(20g) | % VD (*)<br>% DV (*) |
| Valor energético / <i>Calories</i>          | 66 kcal = 277 kJ  | 3%                   |
| Carboidratos / <i>Carbohydrate</i>          | 12 g  | 4%                   |
| Proteínas / <i>Protein</i>                  | 1,3 g   | 2%                   |
| Gorduras totais / <i>Total Fat</i>          | 1,2 g   | 2%                   |
| Gorduras saturadas / <i>Saturated Acids</i> | 0,8 g   | 4%                   |
| Gorduras trans / <i>Trans Fatty Acids</i>   | Não contém / <i>Doesn't contain</i>                               | **                   |
| Fibra alimentar / <i>Fiber</i>              | 0 g   | 0%                   |
| Sódio / <i>Sodium</i>                       | 36 mg   | 2%                   |

(\*) 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. (\*\*) Valor não estabelecido.

(\*) *Percent daily values are based on a 2,000 Kcal diet or 8,400 KJ. Daily values can be different depending on your energy necessities. (\*\*) Value not established.*

## 6.3) CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

1 embalagem = 2,57kg / 1 package = 2.57kg

1 Caixa de expedição = 6 embalagens / 1 Shipping case = 6 packages

## 6.4) CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO CONSUMER

Uma vez aberta a lata, o produto deve ser consumido ou guardado na geladeira (de 1°C a 10°C), em frasco de vidro ou de plástico tampado, por até 15 dias. / *After opened the package, the product should be consumed or stored in the refrigerator (1 to 10°C) in recipient capped by up to 15 days.*

CONTEM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM E CEVADA.

CONTAINS GLUTEN. ALLERGENS: CONTAINS MILK, SOY DERIVATES AND WHEAT. MAY CONTAINS OAT, PEANUT AND BARELY

## 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 de diâmetro: 127 mm, espessura: 0,21mm.
- 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 with 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 | <i>Units / case: 06</i>  |
| Caixas / camada: 09  | <i>Cases / layer: 09</i> |
| Camadas / pallet: 06 | <i>Layers / load: 06</i> |

Total caixas: 54                      *Total cases: 54*

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

Conservar o produto em local seco e fresco.

*Storage the product in a fresh and dry place.*

### 8.3) INSTRUÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO / DISTRIBUTION INSTRUCTIONS

CONFIGURAÇÃO: Caixa de papelão com 06 embalagens de 2,57kg.

CONFIGURATION: Paper case with 06 packages of 2.57Kg.

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: <i>Lata metálica</i><br><i>First Package: Metallic can</i> | Embalagem Secundária: <i>Caixa</i><br><i>Second Package: Caixa</i>                               |
| <b>L 31341209</b><br><b>Fab 14 05 13</b><br><b>04:51 Venc 01 05 14</b>         | <b>Fab 14 05 13 Venc 01 05 14 L 31341209</b><br><b>04:51H</b>                                    |
| <i>Legenda/ Legend</i>   |  |
| <b>L 31341209</b>  | <b>3</b> – Último Dígito do Ano de Fabricação / <i>Last Digit of the Manufacturing Year.</i>     |
|  | <b>134</b> – Dia de fabricação Calendário Juliano / <i>Manufacturing Date Julianus Calendar.</i> |
|  | <b>1209</b> – Código da Planta SAP_GLOBE / <i>SAP_GLOBE Plant Code</i>                           |
| <b>Fab 14 05 13</b>  | Data de fabricação / <i>Manufacturing date</i>   |
| <b>Venc 01 05 14</b>   | Data de vencimento / <i>Expired date</i>   |
| <b>04:51</b>   | Horário de envase / <i>Filling time</i>  |

**10. MERCADOS / MARKETS**

12220263 – Brasil / *Brazil.*

**11. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION**

Nº Registro Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA / *Agriculture Registration Number SIF/ DIPOA:*  
0007/259 .

Effective Date: Thu Dec 27 18:31:29 UTC 2018

Controlled Print

**Data de Atualização:** 06/12/2018

**Autor do Documento:** Mariana Costa.

**Motivo(s) de Atualização:** *Atualização das informações de embalagem (Trocas de partida e carimbo).*