

CONFIDENTIAL

The contents of this document constitute a trade secret and the intellectual property rights belong to Nestlé S.A., Vevey, Switzerland. This document and its content may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without prior authorization.

Especificação Técnica do Produto

Product Technical Specification

Versão <i>Version</i>	Data <i>Date</i>	Motivo da alteração <i>Changing reason</i>	Feito por <i>Made by</i>
04	20/07/2016 07/20/2016	Atualização Update	Gabriela Nacife

Atualização dos itens: 6.2



1. PRODUTO / *PRODUCT*

Topping Negresco

2. DESCRIÇÃO / *DESCRIPTION*

Biscoito moído sabor chocolate
Chocolate biscuit pieces

3. CÓDIGOS PRODUTO / *PRODUCT CODES*

Código RMS / RMS code – 419489

CONFIDENTIAL

The contents of this document constitute a trade secret and the intellectual property rights belong to Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.
This document and its content may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without prior authorization.

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Produzido por: Fábrica de Marília – Marília Factory

Envasado por: Fábrica Manibom – Marília - SP / Manibom Factory – Marília - SP

5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	5.1) PHYSICAL PROPERTIES
<u>Aparência:</u> Biscoito moído marrom escuro sabor chocolate	<u>Appearance:</u> Dark brown chocolate biscuit pieces
5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	5.2) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES
<u>Umidade:</u> 1,8 – 2,9%	<u>Moisture:</u> 1,8 - 2,9 %
<u>pH:</u> 6,6 a 7,4	<u>pH:</u> 6,6 a 7,4

5.3. Normas microbiológicas / Exames especiais

Microbiological specification / special examination

GRUPO DE ALIMENTOS	PARÂMETROS	NORMAS PARA 1ª ANÁLISE PRODUTO	NORMAS PARA ANÁLISE DETALHADA							
			n	c	m	M				
Produto 3A	Aeróbios mesófilos UFC/g	Máx. 10.000	5	2	10.000	50.000				
Biscoitos secos doces e salgados (sem recheio, incluindo pão de mel, cookies e similares, biscoitos com ou sem cobertura). Normas de referência: RDC nº12 10f MI-33.001-1 (Finished Products) MI-33.714-2	Enterobacteriaceae UFC/g	Máx. 10	5	2	10	100				
	Enterobacteriaceae NMP/g	-	-	-	-	-				
	Coliformes Totais NMP/g	-	-	-	-	-				
	Coliformes a 45°C NMP/g	-	5	2	4,3	9,3				
	<i>Staphylococcus coag. pos.</i> UFC/g	-	5	2	100	500				
	<i>B. cereus</i> UFC/g	-	-	-	-	-				
	<i>Salmonella</i> (MI-33.714-2)	-	-	-	-	-				
		1 amostra/linha/mês	quando fora de norma na 1ª análise ou p/ monitoramento anual.							
Frequência										
Linha	Aeróbios mesófilos UFC/g									
	Enterobacteriaceae UFC/g									
	<i>Salmonella</i>									
Frequência	Amostragem:									
Ambiente	Enterobacteriaceae UFC/g						Ambiente E2 - nível mínimo mensal			
	<i>Salmonella</i>									
Frequência										

CONFIDENTIAL

The contents of this document constitute a trade secret and the intellectual property rights belong to Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.
This document and its content may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without prior authorization.

5.4) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	5.4) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES
GRANULOMETRIA Retido # 4 (4,76 mm) 35 A 45% Retido # 5 (4,00 mm) 3 A 7,5% Retido # 6 (3,36 mm) 7,5 A 15% Retido # 10 (1,68 mm) 10 A 20% Fundo MÁX 50%	PARTICLE SIZE: <i>Retained # 4 (4,76 mm) 35 to 45%</i> <i>Retained # 5 (4,00 mm) 3 to 7,5%</i> <i>Retained # 6 (3,36 mm) 7,5 to 15%</i> <i>Retained # 10 (1,68 mm) 10 to 20%</i> <i>Bottom MÁX 50%</i>
5.5) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	5.5) SENSORIAL PROPERTIES
<u>Sabor e Aroma:</u> chocolate	<u>Flavor and Aroma:</u> chocolate
<u>Cor:</u> marrom escuro	<u>Color:</u> dark brown
<u>Textura:</u> Crocante	<u>Texture:</u> Crispy
5.6) PRAZO DE VALIDADE	5.6) SHELF LIFE
8 meses	8 months

6. ROTULAGEM / LABELLING

6.1 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, cacau, óleo vegetal, amido, sal, corante caramelo IV, *fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocalcico e emulsificantes lecitina de soja, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos de ácidos graxos.*

Ingredientes: Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, azúcar invertido, cacao, aceite vegetal, *almidón, sal, colorante (caramelo IV), fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio y pirofosfato disódico) y emulsionantes (lecitina de soja y esterres mono y diglicéridos de ácidos grasos com ácido diacetil tartárico y mono y diglicéridos de ácidos grasos).*

Ingredients: *Wheat flour enriched with iron and folic acid, sugar, invert sugar, cocoa, vegetable oil, starch, salt, caramel dying IV, chemical baking substances (sodium bicarbonate, ammonium bicarbonate and monocalcium phosphate) and soy lecithin emulsifier, esters mono and diglycerides of fatty acids with diacetic tartaric acid and mono and diglycerides.*

6.2 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

CONTEM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA E PRODUTOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE. CONTÉM SULFITO

CONTIENE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOYA Y PRODUCTOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER AVENA, CENTENO, CEBADA Y LECHE. CONTIENE SULFITO.

CONTAINS GLUTEN. ALLERGIC: CONTAINS DERIVATIVES OF SOY AND WHEAT PRODUCTS. MAY CONTAIN OATS, RYE, BARLEY AND MILK. Contains sulfite.

CONFIDENTIAL

The contents of this document constitute a trade secret and the intellectual property rights belong to Nestlé S.A., Vevey, Switzerland. This document and its content may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without prior authorization.

6.3 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/NUTRITIONAL INFORMATION		
Porção/Portion 30 g (3 colheres de sopa cheias/ 3 heaped tablespoons)		
Quantidade por porção/ Quantity per portion		% VD (*)
Valor Energético/Caloric value	121 kcal = 508 kJ	6%
Carboidratos/ Carbohydrates	22 g	7%
Proteínas/Proteins	3,0 g	4%
Gorduras totais/Total fat	2,4 g	4%
Gorduras saturadas/Saturated fat	0,5 g	2%
Gorduras trans/Trans fat	Não contém/none	**
Fibra alimentar/Dietary fibre	1,4 g	5%
Sódio/Sodium	99 mg	4%

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

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

** VD não estabelecido

*%Reference Daily values based on a diet of 2.000 kcal or 8.400 kJ. Your daily values may be higher or lower depending on your energetic needs.

**DV not established.

6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

1000 g

7. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

7.1 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY

Temperatura ambiente e max 65% umidade. / Ambient temperature and maximum 65% humidity.

7.2 CUIDADOS ESPECIAIS / SPECIAL REQUIREMENTS

Não aplicável / Not applicable.

8. CARACTERES ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERS

Display

13.11.06 B 07:46 B14

L: 60671221

Caixa de Expedição / Shipping case

Val: 13.11.06

L: 60671221 XX

Legenda/Legend

[13.11.06]: data de validade/ vality date

[B]: Linha de Fabricação / Manufacturing line

[07:46]: horário de fabricação/Manufacturing time

[B14]: Linha de Fabricação / Manufacturing line

[L:60671221]: **L** (Lote/Batch); **6** (Ano de fabricação/Manufacturing year); **067** (Dia de fabricação no calendário Juliano / Manufacturing date Julianus calendar), **1221** (Código Globe para Marília / Globe code for Marília).

[XX]: Nº Pallet / Pallet Number

CONFIDENTIAL

The contents of this document constitute a trade secret and the intellectual property rights belong to Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.
This document and its content may not be reproduced, distributed or disclosed to third parties without prior authorization.

9. MERCADOS / MARKETS

Não aplicável / *Not applicable.*

10. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION

Não aplicável / *Not applicable.*