



Cópia Não-Controlada

DESCRIÇÃO

Recheio Forneável foi desenvolvido para aplicação em croissants, bolos, pizzas, pães, pastéis, ou ainda como recheio de bombons e biscoitos.

CÓDIGO INTERNO

102056

103047

103315

103956

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinárias, distribuidores de doces.

INSTRUÇÕES DE USO E MANUSEIO

Os produtos não são indicados a indivíduos que:

- 1) são intolerantes ou com histórico de alergia a componentes citados na lista de ingredientes.
- 2) são diabéticos, por conter açúcar (sacarose) em sua composição.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	AValiação
Viscosidade (cP)	4500	6000	MA 0032
Granulometria (µm)	-	25	MA 0008

NÍVEIS ACEITÁVEIS DE PERIGOS - FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Salmonella	Ausência em 25g	PHACCP 008
Estafilococos coagulase positiva	10 ² UFC/g	PHACCP 008
Enterobacteriaceae	10 UFC/g	PHACCP 008
Bolores e leveduras	10 ² UFC/g	PHACCP 008

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

"Ausência e/ou limite de tolerância de materiais prejudiciais à saúde



humana, conforme definição RDC nº14/2014. Matéria prejudicial à saúde humana é aquela matéria detectada macroscopicamente e/ou

microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- 1) Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- 2) Roedores, inteiros ou partes;
- 3) Ácaros;
- 4) Areia;
- 5) Excrementos de animais;
- 6) Parasitos;
- 7) Outras matérias indicadores de risco à saúde humana."

METAIS PESADOS (mg/kg)		
TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Arsênio (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Chumbo (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Cádmio (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Cobre (mg/kg)	10	PHACCP 008

MICOTOXINAS (micro g/kg)		
TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5	PHACCP 008
Ocratoxina A (µg/kg)	5	PHACCP 008

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS E INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada					
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula da MP, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico. Ex.: sulfito, leite empó, etc.		O alergênico está presente na planta de processamento da MP em questão?		O alergênico está presente na linha de produção da MP em questão?	
	SIM	NÃO			SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X				X		X
Crustáceos e derivados		X				X		X
Ovos e derivados		X				X		X



Peixes e derivados		X			X		X
Amendoim e derivados		X			X		X
Soja e derivados	X		LECITINA DE SOJA	X		X	
Leite e derivados	X		LEITE EM PÓ	X		X	
Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X			X		X
Castanha-de-caju		X			X		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará		X			X		X
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X			X		X
Pecãs		X			X		X
Pistaches		X			X		X
Pinoli		X			X		X
Castanhas		X			X		X
Látex natural		X			X		X
Sulfito acima de 10 ppm		X		X		X	

SENSIBILIZANTES							
Aipo e derivados		X			X		X
Corante amarelo tartrazina		X			X		X
Mostarda e derivados		X			X		X
Gergelim e derivados		X			X		X
Glutamato monossódico		X			X		X
Papoula e derivados		X			X		X
Girassol e derivados		X			X		X
Fenilalanina e aspartame		X			X		X
Antioxidantes		X			X		X
Leveduras e extratos		X			X		X
BHT / BHA (Especificar quantidade utilizada)		X			X		X
GMO		X			X		X
Edulcorantes		X			X		X
Pimentas (preta, rosa, caiena, etc.)		X			X		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
COR	Marrom claro
SABOR	Ao leite
MÉTODO	MA 014



Aspecto	
102056	Pastoso
103047	Pastoso
103315	Pastoso
103956	Pastoso

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, emulsificantes: lecitina de soja e éster de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol e aromatizantes. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****Quantidade por: 100g**

					% VD (*)
Valor energético	524	kcal=	2200	kJ	26
Carboidratos	62	g			21
Proteínas	4,6	g			6
Gorduras totais	29	g			52
Gorduras saturadas	10	g			48
Gorduras trans	0	g			**
Fibra alimentar	2,7	g			11
Sódio	40	mg			2

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ.

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

(**) VD não estabelecido.

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
102056	Manga	Caixa de papelão	1,05	8	8,4
103047	Manga	Caixa de papelão	1,05	8	8,4
103315	Balde	Caixa de papelão	4	4	16



103956	Manga	Caixa de papelão	1,01	8	8,08
--------	-------	------------------	------	---	------

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
102056	7897077820562	17897077820569
103047	7897077820562	17897077820569
103315	7897077833159	17897077833156
103956	7897077836952	17897077836959

ESTOCAGEM E TRANSPORTE
Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas, sobre estrados revestidos com plástico e afastados da parede. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Recomenda-se transportar em caminhão fechado, limpo e temperatura máxima de 30°C.

PALETIZAÇÃO / VALIDADE				
CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*
102056	105	15	7	540
103047	105	15	7	540
103315	36	6	6	540
103956	105	15	7	540

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

** A partir da data de fabricação, mantendo a embalagem fechada sob as condições de estocagem.

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE
Todo produto é identificado por um número de lote que permite a sua rastreabilidade.