

**Cópia Não-Controlada****DESCRIÇÃO**

Melken Beijinho é um doce pastoso, pronto para o uso. Pode ser utilizado para produção de doces e também para recheio de bolos e tortas

CÓDIGO INTERNO

103822

103918

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinaristas, 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
°Brix	72	78	MA 0063
pH	6,0	6,6	MA 0050
Aw	-	0,830	MA 0057

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)	0,30	PHACCP 008
Chumbo (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Cobre (mg/kg)	10	PHACCP 008

MICOTOXINAS (micro g/kg)

TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
N/A	N/A	N/A

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



Fazer melhor é fazer com paixão

Peixes e derivados		X			X		X
Amendoim e derivados		X			X		X
Soja e derivados		X			X		X
Leite e derivados	X		LEITE EM PÓ E SORO DE 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		AÇÚCAR E COCO RALADO	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	BRANCO
SABOR	COCO



MÉTODO	MA 0054
Aspecto	
103822	Pastoso
103918	Pastoso

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: açúcar, água, coco ralado, glucose líquida, gordura vegetal, leite integral em pó, soro de leite em pó, espessante: pectina, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador: sorbato de potássio e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM SULFITOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

					% VD (*)
Valor energético	380	kcal=	1595	kJ	19
Carboidratos	54	g			18
Proteínas	2,9	g			4
Gorduras totais	17	g			15
Gorduras saturadas	11	g			32
Gorduras trans	0,0	g			**
Fibra alimentar	1,5	g			6
Sódio	53	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)
103822	Pote	Caixa de papelão	0,970	10	9,7
103918	Pote	Caixa de papelão	0,970	10	9,7

**CÓDIGO DE BARRAS**

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
103822	7897077836440	17897077836447
103918	7897077836440	17897077836447

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 25°C.

PALETIZAÇÃO / VALIDADE

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*
103822	42	6	7	270
103918	42	6	7	270

* 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.