



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL

### 5008060700169999 - AÇÚCAR GELADO-COBERTURA EM PÓ PARA DOCES

#### Descrição

Cobertura em pó pronta para aplicação em donuts, croissants, bolos, naked cake e doces em geral. Possui alta durabilidade, pois não absorve umidade e não derrete/mela sobre o produto em que foi aplicado.

#### Aplicação e Dosagem Orientativa

Confeitaria 20,00 g/100g

As recomendações de aplicação são baseadas em testes internos e orientadas pela legislação vigente. É de responsabilidade de cada fabricante avaliar se a aplicação em seu produto final atende as legislações pertinentes.

#### Ingredientes

Dextrose, dextrina, gordura vegetal, amido de milho, farinha de arroz, corante inorgânico: dióxido de titânio (INS 171).  
Contém sulfito (máximo): 17ppm.

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### Transgênicos (GMO)

Contém ingrediente(s) (amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Zea mays)) transgênico(s) em sua composição.

#### Características Sensoriais

Aparência (Aspecto e Cor) : Pó Branco. Poderá haver mudança na coloração de branco para marfim.

Análise Sensorial (Odor e Sabor) : Conforme

#### Características Físico-Químicas

Umidade 105°C : 10,00 g/100g máx.

#### Características Microbiológicas

Salmonella spp : Ausência /25g

Enterobacteriaceae : 10 UFC/g máx.

Bolores e Leveduras : 100 UFC/g máx.

#### Validade

12 meses a partir da data de fabricação se seguido as condições de armazenamento.

#### Condições de Armazenamento, Distribuição e Manipulação

Evitar exposição à luz solar. Manter em local seco e ventilado. Manter na embalagem original, sempre bem fechada. Após aberto recomenda-se o consumo do produto em até 30 dias.

#### Embalagem

Saco multifoldado com embalagem plástica

#### Informação Nutricional Porção 100,00 g

Valor energético:	403 kcal
Carboidratos:	86 g
Açúcares totais:	76 g
Açúcares adicionados:	76 g
Proteínas:	0,1 g
Gorduras totais:	6,5 g
Gorduras saturadas:	5,1 g
Gorduras trans:	0,1 g
Fibra alimentar:	0,2 g
Sódio:	3,2 mg

#### Metais Pesados

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com metais pesados, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de metais pesados nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.



---

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL

### 5008060700169999 - AÇÚCAR GELADO-COBERTURA EM PÓ PARA DOCES

#### **Pesticidas**

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com pesticidas, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de pesticidas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.

#### **Micotoxinas**

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com micotoxinas, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de micotoxinas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.

#### **Microscopia e Macroscopia**

Os perigos físicos que oferecem risco à saúde do consumidor foram estudados nos planos APPCC com foco na análise de perigos por etapas e, quando significativos, medidas de controle estão planejadas. Desta forma, estes perigos são eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis através do processo.

#### **BSE / TSE**

Este produto é livre de BSE (Bovine spongiform encephalopathy) / TSE (Transmissible spongiform encephalopathes).

#### **Material de Origem**

DR0046683.0007 - AÇÚCAR GELADO-COBERTURA EM PÓ PARA DOCES

Os caracteres 9999 simbolizam as variações de embalagem que este material possui.

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL**  
**5008060700169999 - AÇÚCAR GELADO-COBERTURA EM PÓ PARA DOCES**

**Declaração de Alergênicos**

Classificação	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado
Aipo e derivados		X	Sim	Sim
Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.) e derivados		X	Não	Sim
Amendoim e derivados		X	Sim	Sim
Aveia		X	Sim	Sim
Avelã (Corylus spp.) e derivados		X	Sim	Sim
Castanha-de-caju (Anacardium occidentale) e derivados		X	Sim	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa) e derivados		X	Não	Sim
Castanhas (Castanea spp.) e derivados		X	Não	Sim
Centeio e estirpes hibridizadas e derivados		X	Sim	Sim
Cevada e estirpes hibridizadas e derivados		X	Sim	Sim
Crustáceos (Camarão)		X	Não	Sim
Dióxido de enxofre (SO <sub>2</sub> ) em concentração maior que 10ppm		X	Sim	Sim
Espelta, estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Sim
Gergelim e derivados		X	Não	Sim
Kamut, estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Sim
Látex natural		X	Não	Sim
Leite e derivados		X	Sim	Sim
Macadâmia (Macadamia spp.) e derivados		X	Não	Sim
Moluscos e derivados		X	Não	Sim
Mostarda		X	Não	Sim
Nozes (Juglans spp.) e derivados		X	Não	Sim
Nozes do Queensland (Macadamia ternifolia)		X	Não	Sim
Ovo e derivados		X	Sim	Sim
Pecã (Carya spp.) e derivados		X	Não	Sim
Peixe e derivados		X	Não	Sim
Pinoli (Pinus spp.) e derivados		X	Não	Sim
Pistache (Pistacia spp.) e derivados		X	Não	Sim
Soja e derivados	Pode conter		Sim	Sim
Tremoço e derivados		X	Não	Sim
Trigo e estirpes hibridizadas e derivados		X	Sim	Sim

A Política de Alergênicos da Duas Rodas estabelece uma lista de matérias-primas alergênicas, medidas preventivas e um controle sistêmico desde o desenvolvimento, produção e distribuição, de forma a prevenir contaminações cruzadas. A lista de matérias-primas alergênicas está conforme as legislações do Brasil (RDC26/2015) e Comunidade Europeia (Diretiva Europeia CE nº 1169/2011). A Política de Alergênicos contempla segregação de alergênicos na estocagem, fracionamento, procedimentos de higienização com verificações de eficácia, sequenciamento de produção, dentre outros. O novo produto é desenvolvido contemplando requisitos de alergenidade. Toda nova matéria-prima potencialmente alergênica é incluída na lista de alergênicos. Isto significa que será identificada, estocada, fracionada e manipulada segundo critérios que previnem risco de contaminação cruzada. A Duas Rodas estabeleceu em sua Política de Alergênicos o limite de quantificação de 10ppm para declaração da contaminação cruzada dos alergênicos. A tabela acima é referenciada para visualização e controle de contaminação cruzada. Para os demais alérgenos contemplados nas listas dos Estados Unidos (FDA) (exemplo: coco, lichia, etc.), o controle de alergênicos é realizado através da composição do material, portanto para essas substâncias considerar as informações contempladas no tópico ingredientes.



---

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL**  
**5008060700169999 - AÇÚCAR GELADO-COBERTURA EM PÓ PARA DOCES**

**Histórico de Versões / Alterações**

- 01 - 29/03/2019: Atualização para código de venda.
- 02 - 05/04/2019: Alterado análises sensoriais.
- 03 - 11/01/2021: Novos Padrões Microbiológicos para Alimentos - IN60.
- 04 - 21/02/2022: Alterado valor nutricional, Alterado alergênicos, Nova Fórmula - IN67/2020.
- 05 - 28/03/2022: Alterado valor nutricional.

**ANA CARLA DA SILVA PRADO**  
**Coordenador Qualidade**