



DESCRIÇÃO

Creme sabor chocolate branco desenvolvido para ser aplicado como recheio e cobertura.

CÓDIGO INTERNO

100363

101644

101678

101790

102350

102949

PÚBLICO ALVO

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

Cópia Não-Controlada

CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICAS

PARÂMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	AVALIAÇÃO
Viscosidade(cP)	600	1200	MA 0032
Granulometria (µm)	-	25	MA 0008

NÍVEIS ACEITÁVEIS DE PERIGOS - FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Coliformes a 45°C	10 UFC/g	PHACCP 008
Salmonella sp	Ausência em 25g	PHACCP 008
Staphylococcus coag.positiva	1x10 ³ 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
Chumbo (mg/kg)	0,2	PHACCP 008
Cádmio (mg/kg)	0,2	PHACCP 008
Arsênio (mg/kg)	0,2	PHACCP 008

MICOTOXINAS (micro g/kg)		
TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
CREME TIPO GANACHE BRANCO

Doc.: FT 3000343
 Revisão: 08
 Data Revisão: 17.07.2018

Fazer melhor é fazer com paixão

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
COR	Branco	MA 014
SABOR	Choc branco	MA 014
Aspecto		
100363	Creoso	
101644	Creoso	
101678	Creoso	
101790	Creoso	
102350	Creoso	
102949	Creoso	

COMPOSIÇÃO
Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, leite em pó, emulsificantes lecitina de soja (INS 322) e poliglicerol polirricinoleato (INS 476), aromatizante artificial de leite.



Fazer melhor é fazer com paixão

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por: 100g

					% VD (*)
Valor energético	593	kcal=	2486	kJ	30
Carboidratos	52	g			17
Proteínas	6,3	g			8
Gorduras totais	40	g			73
Gorduras saturadas	15	g			68
Gorduras trans	3,5	g			**
Fibra alimentar	0,0	g			0
Sódio	91	mg			4

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por: 25g

					% VD (*)
Valor energético	148	kcal=	622	kJ	7
Carboidratos	13	g			4
Proteínas	1,6	g			2
Gorduras totais	10	g			18
Gorduras saturadas	3,7	g			17
Gorduras trans	0,9	g			**
Fibra alimentar	0,0	g			0
Sódio	23	mg			1

(*) % 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.

Porção para: 25g		
100363	2	COLHERES DE SOPA
101644	2	COLHERES DE SOPA
101678	2	COLHERES DE SOPA
101790	2	COLHERES DE SOPA
102350	2	COLHERES DE SOPA
102949	2	COLHERES DE SOPA



Fazer melhor é fazer com paixão

EMBALAGEM						
PRIMÁRIA			SECUNDÁRIA			
Cód.Item	TIPO	PESO (kg)	Cód.Item	TIPO	QUANT. DE UNID. PRIMÁRIAS NA EMBA. SECUNDÁRIA	PESO LÍQ. (kg)
100363	Balde(s)	4	100363		4	16
101644	Balde(s)	20	101644		0	0
101678	Balde(s)	1	101678		10	10
101790	Balde(s)	4	101790		4	16
102350	Balde(s)	4	102350		4	16
102949	Balde(s)	1	102949		10	10

Cód.Item	MATERIAL DA EMBALAGEM PRIMÁRIA
100363	
101644	
101678	
101790	
102350	
102949	

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100363	7897077803596	47897077803594
101644		17897077808208
101678	7897077808386	17897077808383
101790		47897077803594
102350	7897077803596	47897077803594
102949	7897077808386	17897077808383

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. Transportar em caminhão fechado, limpo e temperatura máxima de 30°C.

PALETIZAÇÃO

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO
100363	36	6	6
101644	36	6	6
101678	48	6	8
101790	36	6	6
102350	36	6	6
102949	48	6	8

VALIDADE

CÓD. DO PRODUTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*	APÓS ABERTA (DIAS)**
100363	365	365
101644	240	240
101678	365	365
101790	240	240
102350	365	365
102949	365	365

* 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.

INSTRUÇÕES DE USO E MANUSEIO

Os produtos não são indicados a indivíduos que:

- 1) Tenham histórico conhecido de sensibilidade a chocolate ou seus componentes;
- 2) são intolerantes ou com histórico de alergia a componentes de leite e soja.
- 3) são diabéticos por conter açúcar (sacarose) em sua composição.

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

O lote dos produtos são identificados da seguinte maneira:

Exemplo Lote: 23113789



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
CREME TIPO GANACHE BRANCO

Doc.: FT 3000343
Revisão: 08
Data Revisão: 17.07.2018

Pág: 7 / 7

Fazer melhor é fazer com paixão

231

Dia corrido do ano, ou seja, dia 181 do ano em questão.

13

Ano de fabricação.

789

Número sequencial automaticamente gerado