

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

---



## 1- INFORMAÇÕES GERAIS

**DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:** Beijinho de Colher

**CLASSIFICAÇÃO:** Alimentos prontos para consumo – RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005

**EMBALAGENS DISPONÍVEIS:** Bisnaga plástica 1,01kg

**LISTA DE INGREDIENTES:** Açúcar, coco, leite em pó reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, amido, citrato de sódio, conservador: sorbato de potássio, espessante: gelatina e aroma artificial de coco.

**USO PRETENDIDO E MANUSEIO RAZOAVELMENTE ESPERADO:** Consumo direto como sobremesa, recheio e cobertura de bolos, tortas e pavês; uso culinário em geral.

**ORIGEM:** Nacional

**REQUISITOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM: NÃO CONTÉM GLÚTEN** – Lei 10.674 de 16 de maio de 2003, **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER AMENDOIM.** Contém aroma artificial.

**REGISTRO/NOTIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Isento de registro conforme Resolução N° 23 de 15/03/2000.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



## 2- ANÁLISES LABORATORIAIS DO PRODUTO

	Propriedades	Especificação	Unidade	Método de Análise
Características Físico-Químicas	Brix	64 - 66	°Bx	POP-DCQ-0054
	Umidade	27 - 32	%	POP-DCQ-0055
	Acidez	0,08 – 0,15	°D	POP-DCQ-0058
Características Microbiológicas	Fungos e Leveduras	Máx.1,0 X 10 <sup>2</sup>	UFC/g	POP-DCQ-0065
	Estafilococos Aureus	Máx.1,0 X 10 <sup>2</sup>	UFC/g	POP-DCQ-0064
Características Organolépticas	Cor	Creme claro	**	POP-DCQ-0060
	Odor	Característico	**	POP-DCQ-0060
	Sabor	Característico	**	POP-DCQ-0060
Características Microscópicas	Pontos Pretos	Proveniente açúcar até 4/100g		
		Até 8/100g natural do mesocarpo do coco		

## 3- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	64 kcal = 271 kJ	3%
Carboidratos	12 g	4%
Proteínas	0,6 g	1%
Gorduras totais	1,4 g	3%
Gorduras saturadas	1,2 g	5%
Sódio	15 mg	1%
Não contém quantidades significativas de gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar.		
* % 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.		

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

---



## 4- INFORMAÇÕES GERAIS DE EMBALAGEM

### DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Composição embalagem – Bisnagas plásticas (filme co extrusado de PA e PEBD natural)

### DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Composição- Caixa de Papelão

Tipo de impressão – Offset    Número de cores – 2

## 5- CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

**PRAZO DE VALIDADE (PRODUTO FECHADO):** Bisnaga 1,01kg = 9 meses

**PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO):** Mantenha em local arejado, fresco e seco. Após aberto, conserve refrigerado e consuma em até 15 dias.

### CONDIÇÕES IDEAIS DE TRANSPORTE:

O veículo, destinado ao transporte dos doces, deve ser inspecionado antes da operação de carga e só deve ser utilizado se atender as seguintes condições:

1. Ser dotado de separação entre o compartimento do condutor e o de carga.
2. Apresentar o compartimento de carga limpo, sem odores ou pontas (pregos, lascas etc.) que possam comprometer as embalagens.
3. Apresentar o piso e as laterais da carroceria, isentos de frestas ou buracos que permitam a passagem de umidade e/ou poeira para a carga.
4. Não apresentar evidências de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos.

### CONDIÇÕES IDEAIS DA TEMPERATURA DE TRANSPORTE

Evitar calor excessivo. Sempre que possível, evitar temperaturas acima de 37°C

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

---



## CONDIÇÕES IDEAIS DE ESTOCAGEM

1. Os doces devem ser armazenados de forma a não receber luz solar direta.
2. Manter em local seco e arejado. Temperatura de 15°C a 37°C.
3. As caixas devem ser manuseadas com cuidado evitando arremessá-las e/ou arrastá-las.
4. Deve-se evitar submeter as caixas ao peso excessivo, inclusive se sentar e caminhar sobre elas.
5. Os doces não devem ser armazenados junto com produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores não característicos.
6. Os doces devem ser colocados sobre estrados limpos e secos e em bom estado de conservação e jamais depositados diretamente sobre o piso.
7. O empilhamento deve ser alinhado, em blocos regulares, os menores possíveis a atender as recomendações impressas nas caixas.
8. As pilhas devem ser afastadas no mínimo 50 cm das paredes, para evitar umidade e facilitar a limpeza, amostragem e movimentações, controle de pragas e ações em caso de incêndio.
9. Os estrados, caixas, e materiais danificados, incompletos ou fora de uso devem ser retirados das áreas de armazenamento.