

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 ²	UFC/g	POP-DCQ-0065
	Estafilococos Aureus	Máx.1,0 X 10 ²	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.