

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.BP.P&D.PR.UHT-015
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	09/01/2018
			Pág.:	1/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Chanty Supreme		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Laboratorio	
Consensado por:	BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS;ANA PAULA PAULINO CAPEL;EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	Pesquisa & Desenvolvimento;Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade;Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
09/01/2018	00	Emissão de documento.

2. Descrição

Produto obtido através da emulsão de gordura vegetal em água que possui característica de um chantilly quando batido.

2.2. Denominação legal

Preparado para creme tipo chantilly sabor baunilha.

3. Aplicação

Recheios e coberturas de bolos, tortas, sobremesas diversas, sorvetes e mousses; complemento de coquetéis, café e chocolate quente.

4. Ingredientes

Água, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, xarope de açúcar, açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante sorbitol, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico, lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, estabilizantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e citrato trissódico, aroma idêntico ao natural de baunilha e regulador de acidez fosfato dissódico.

5. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor genético	68 kcal = 286 kJ	3
Carboidratos	4,3 g	1
Gorduras totais	5,6 g	10
Gorduras saturadas	5,5 g	25
Sódio	11 mg	0
Não contém quantidade significativa de proteína, gordura <i>trans</i> e fibra alimentar.		
* %Valores Diários com base de referência em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

6. Características Físico-Químicas

Análise	Mínimo	Máximo
pH	6,00	6,85
Umidade (%)	52,0	55,0
Densidade (g/L)	1.040	1.050
Gordura (%)	27,0	30,0

7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Líquido levemente viscoso; homogêneo

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.BP.P&D.PR.UHT-015
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	09/01/2018
			Pág.:	2/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Chanty Supreme		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Laboratorio	
Consensado por:	BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS;ANA PAULA PAULINO CAPEL;EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	Pesquisa & Desenvolvimento;Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade;Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

Cor	Branco
Odor	Característico de Baunilha
Sabor	Característico de Baunilha

Chanty Mix Supreme – 1 Litro



8. Características Microbiológicas

Microrganismos	Especificação		Legislação			
			RDC 12, de 02 de janeiro de 2001.			
			N	c	m	M
Contagem Global*	≤ 10	UFC/g	-	-	-	-
Coliformes a 30 °C*	≤ 10	UFC/g	-	-	-	-
Coliformes a 45 °C*	≤ 10	UFC/g	5	2	10	100
Estafilococcus coagulase positivo**	≤ 100	positivo/g	5	2	100	1000
Salmonella **	Ausente	sp/25g	5	0	Aus	-

9. Prazo de validade

Fechado	6 meses a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento.
Aberto	Manter sob refrigeração de 1 a 10 °C e consumir em até 4 dias.
Datas de fabricação e validade impressas na embalagem	

10. Paletização / embalagem

Produto	Apres.	Pallet - PBR 1x1,2m			Peso bruto Kg	Medidas da embalagem (mm)			Cubagem m ³	P.bruto s/ pallet	Altura total com pallet (m)
		Last	Alt	Qt		Comp	Lar	Alt			
Amélia Chanty Max	12x1L	16	5	80	12,885	228	300	221	0,01512	1030,83	1,26

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.BP.P&D.PR.UHT-015
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	09/01/2018
			Pág.:	3/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Chanty Supreme		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Laboratorio	
Consensado por:	BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS;ANA PAULA PAULINO CAPEL;EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	Pesquisa & Desenvolvimento;Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade;Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

Supreme 1L																			
------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11. Armazenamento

Deve ser mantido em local seco e fresco (5 a 25 °C), e não deve ser congelado antes de ser batido.

12. Transporte

Em veículo devidamente limpo, devendo ser mantido a temperatura de armazenamento recomendada no rótulo do produto. Não deverá ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias e odores estranhos.

13. Segurança

As embalagens devem apresentar-se com sua forma original inviolada.

14. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

Isento de registro conforme Resolução n° 278 de 22 de setembro de 2005 – MS.

15. Informações complementares

Responsável Técnico André Luiz Valle de Oliveira – CRQ IV Região: 04474762.

Atendimento ao consumidor: 0800 7246433 ou sac@vigor.com.br

Contém glúten.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER TRIGO.

16. Público Alvo

Profissionais de confeitaria.