

DOCUMENTO: **Especificação de Produto Acabado**

PRODUTO: Sweet Floco - Coco em Flocos Úmido Adoçado (Linha industrial) - Grau Alimentar

Nº FOLHAS: 03

FOLHA Nº: 01

Descrição: É o produto obtido da polpa de frutos da palmácea *Cocos nucifera L.*, cortado sob forma de fios, com umidade ao redor de 12% acrescido de açúcar.

Designação Legal: Sweet Floco – Coco em Flocos Úmido e Adoçado.

Características Organolépticas:

Aspecto - Grânulos soltos e úmidos
Cor - Branca
Odor - Característico, adocicado
Sabor - Característico, adocicado

Características Físico-Químicas:

Acidez Máx. 5% (v/p Sol. 1N NaOH)
Índice de acidez: Máx. 2%
Teor Umidade Máx. 13% p/p
Teor Gordura Mín. 25%
Sacarose Adicionada Máx. 30%

Características Microbiológicas: (RDC Nº 12 de 2/01/2001)

Ausência de germes patogênicos e de causadores da deterioração do produto.

- Coliforme à 45°C/g..... Máx. 100
- *Staphylococcus coag. positiva* (ufc/g)..... Máx. 500
- *Salmonella sp* (ufc/25g)..... Ausência

Características Macro e Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não contém matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana. De acordo com RDC Nº14 de 28/03/2014.

APROVADO POR: KÁTIA MADRUGA FARACO

REVISÃO EM: MARÇO DE 2019

DATA: MARÇO DE 1998

PÁGINA 1 de 3

DOCUMENTO: **Especificação de Produto Acabado**
PRODUTO: Sweet Floco - Coco em Flocos Úmido Adoçado (Linha industrial) - Grau
Nº FOLHAS: AlimeDntar
03

FOLHA Nº: 02

Características Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12g (2 colheres de chá)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	67 kcal = 281 kJ	3
Carboidratos	3,8 g	1
Proteínas	0,7 g	1
Gorduras totais	5,4 g	10
Gorduras saturadas	5,0 g	23
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0,8 g	3
Sódio	11 mg	0

* % 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. ** VD não estabelecido.

Lista de Ingredientes: Coco em flocos úmido, açúcar, sal. Umectante INS 1520 e Conservador INS 223.

Informações de glúten: Não contém glúten.

Embalagem: Sacos de polietileno acondicionados em caixas de papelão ondulado.

Numeração de Códigos:

Tipo de Emb.	N.º Código Barras Unid. Ind.	Código Sococo Unid. Ind.
4 x 5kg	7896004400778	0102320

Nº Registro MS: Produto isento de registro no MS conforme RDC 27 de 06 de agosto de 2010.

Cuidados durante estocagem:

Acondicionar o produto em ambiente seco; arejado; limpo; livre de umidade.
Após aberto, manter a embalagem bem fechada e consumir em até 15 dias.

Prazo de Validade: 12 meses.

Transporte: Deve ser feito em veículo, limpo, protegido de umidade livre de infestações e de materiais que de alguma forma possa contaminar o produto.

APROVADO POR: KÁTIA MADRUGA FARACO

REVISÃO EM: MARÇO DE 2019

DATA: MARÇO DE 1998

PÁGINA 2 de 3

DOCUMENTO: **Especificação de Produto Acabado**

PRODUTO: Sweet Floco - Coco em Flocos Úmido Adoçado (Linha industrial) – Grau Alimentar

Nº FOLHAS: 03

FOLHA Nº:03

Alergenos: Livre dos alergênicos listados na RDC 26/15

Alergenos	Presença		Contém traços	
	Sim	Não	Sim	Não
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.		X		X
2. Crustáceos.		X		X
3. Ovos.		X		X
4. Peixes.		X		X
5. Amendoim.		X		X
6. Soja.		X		X
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.		X		X
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).		X		X
9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).		X		X
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).		X		X
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).		X		X
12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).		X		X
13. Nozes (<i>Juglans</i> spp.).		X		X
14. Pecãs (<i>Carya</i> spp.).		X		X
15. Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).		X		X
16. Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).		X		X
17. Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).		X		X
18. Látex natural		X		X

Nota: De acordo com a RDC 26/2015**Livre de OGM (Organismo Geneticamente Modificado).**

APROVADO POR: KÁTIA MADRUGA FARACO

REVISÃO EM: MARÇO DE 2019

DATA: MARÇO DE 1998

PÁGINA 3 de 3