

DOCUMENTO: **Especificação de Produto Acabado**
PRODUTO: Coco Ralado Mais Coco - (Linha industrial) - Grau Alimentar
Nº FOLHAS: 03

FOLHA Nº: 01

Descrição: É o produto obtido pela desidratação parcial da polpa de frutos da palmácea *Cocos nucifera L.*, triturada, acrescida de açúcar.

Designação Legal: Coco Ralado Úmido 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%

Peneiramento: Mesh 8 (ABNT) – Abertura malha em mm 2,38: % Retido: 0 – 4

Características Microbiológicas:

Ausência de germes patogênicos e de causadores da deterioração do produto.
- Coliforme à 45°C/g..... Máx. 100
- *Staphylococcus coag. positive (ufc/g)*..... Máx. 500
- *Salmonella sp (ufc/25g)*..... Ausência

Vide RDC/MS nº 12 de 02/01/2001.

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: JANEIRO DE 2019

DATA: MARÇO DE 1998

PÁGINA 1 de 3

DOCUMENTO: **Especificação de Produto Acabado**
PRODUTO: Coco Ralado Mais Coco - (Linha industrial) - Grau Alimentar
Nº FOLHAS: 02

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 ralado, açúcar, sal, Umectante INS1520 e Conservador INS 223.

Informação de glúten: Não contém glúten.

Embalagem:

- Sacos de polietileno atóxico, envolvido por saco de papel *Kraft* 80g/m² multfoliado.

Numeração de Códigos:

| Tipo de Emb. | N.º Código Barras Unid. Ind. | Código Sococo Unid. Ind. |
|--------------|------------------------------|--------------------------|
| 4x5kg | 7896004400587 | 0106260 |
| 10kg | 7896004400594 | 0106255 |

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 limpo; fresco; livre de umidade.

Prazo de Validade: 12 meses.

Transporte: Deve ser feito em veículo, limpo, protegido de umidade livre de infestações e de materiais que de alguma

| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| APROVADO POR: KÁTIA MADRUGA FARACO | REVISÃO EM: JANEIRO DE 2019 |
| DATA: MARÇO DE 1998 | PÁGINA 2 de 3 |

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: JANEIRO DE 2019 |
| DATA: MARÇO DE 1998 | PÁGINA 3 de 3 |