



ILW-EZ-2016145-B05

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

RIBERFOODS IMPORTADORA
DIST DE PROD ALIMENTICIOS LT
RUA DANTE FERREZIN 400
DIST EMP PREF LUIZ ROBERTO JABALI
RIBEIRAO PRETO - SP
14072-120
BRASIL

Especificação do Produto

Denominação legal Cobertura sabor chocolate branco
Nome comercial: MAIS
Item : ILW-EZ-2016145-B05

Composição típica (percentagens arredondadas)

açúcar; gordura vegetal; leite em pó desnatado; soro de leite em pó; leite em pó integral; emulsificante: lecitina de soja; emulsificante: ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol; aromatizante

Informação sobre Alergênicos

ALÉRGICOS : CONTÉM LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Forma de entrega

	EAN	Peso líquido
UC	20842086444	1,010 KG
CX	10020842086441	10,100 KG

Forma	Facil Derretimento
Quantidade	1,01KG/UC
Quantidade por caixa/saco/cada	10UC/CX
Quantidade por palete	60CX/PAL

As dimensões deste produto EZ melt podem variar de lote a lote e dentro do mesmo lote. Este produto tem como finalidade ser derretido novamente para a aplicação final do cliente portanto as dimensões do produto não são garantidas.

Limites químicos

		Método de referencia
UMIDADE	máx 1 %	IOCCC1(1952)
TEOR DE GORDURA TOTAL	31,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limites físicos

		Método de referencia
VISCOSIDADE CASSON	1.200 - 2.500 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
MICRONAGEM	25,0 - 37,0 µm	INTERNAL METHOD

Item : ILW-EZ-2016145-B05

Para cliente 47108

Barry Callebaut Brasil Indústria e - Comércio de Produtos Alimentícios LTDA - Avenida Paulista 1048 -

SÃO PAULO - SP - 01310-100 - BRASIL

14.09.2022 01:40:07

Tel.: +55 11 2123-7300 Fax.: +55 11 2123-7316

p. 1 / 3

ILW-EZ-2016145-B05

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

Limites microbiológicos

		Método de referencia
CONTAGEM TOTAL EM PLACAS	máx 5.000/g	ISO4833
LEVEDURAS	máx 50/g	ISO7954
BOLORES	máx 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIAS	máx 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	máx 10/g	ISO4832
ESCHERICHIA COLI	não detectado/g	ISO16649-2
SALMONELLA	não detectado/25g	ISO6579-1

A Barry Callebaut trabalha com a versão mais recente da norma ISO sobre métodos de referência como pode ser verificado no site da International Standard Organization <http://www.iso.org>

Também são usados métodos alternativos em vez da referência padrão ISO após validação através da Norma ISO 16140 por um organismo internacional de referência reconhecido (por exemplo, AOAC, Microval, AFNOR) e estudo complementar de validação interna sobre as matrizes do cacau e do chocolate.

Prazo de validade

12 Mês (es) após a data de produção

Dados nutricionais para 100g(calculado baseado em dados de literatura)

VALOR ENERGÉTICO	552 kcal	GORDURAS TOTAIS	31,4 g
PROTEÍNAS	3,6 g	GORDURAS SATURADAS	28,1 g
CARBOIDRATOS DISPONÍVEIS	63,5 g	GORDURAS TRANS	0,2 g
AÇÚCARES TOTAIS (MONO+DISSACARÍD.)	62,9 g	FIBRAS ALIMENTARES	0,0 g
AÇÚCARES ADICIONADOS	53,7 g	SÓDIO	61,0 mg

Alergênicos adicionais e outras informações

PRODUTOS LÁCTEOS (EXCL. LACTITOL)	1	CASTANHA DO BRASIL **	0
LACTOSE	1	CASTANHA DE CAJU **	0
OVOS E PRODUTOS À BASE DE OVOS	0	CASTANHA PORTUGUESA**	0
SOJA**	1	AVELÃ**	0
ÓLEO/GORD. DE SOJA TOTALMTE REFINADOS	1	ÓLEO DE AVELÃ	0
TREMOÇOS	0	NOZ DE MACADÂMIA**	0
GLÚTEN	0	NOZ PECÃ**	0
TRIGO	0	PINHÃO (VARIEDADES PINUS)**	0
TRIGO SARRACENO	0	PISTÁCIO/PISTACHE**	0
CENTEIO	0	NOZES**	0
CEVADA	0	PRODUTOS DE GERGELIM (INCL. ÓLEO/GORD.)	0
AVEIA	0	ÓLEO DE GERGELIM	0
CARNE BOVINA	0	MOSTARDA	0
CARNE SUÍNA	0	DIÓXIDO DE ENXOFRE/SULFITOS CON>10PPM	0
CARNE DE FRANGO	0	VANILINA	1
PEIXES (INCL. LULA)	0	AIPO	0
MOLUSCOS (INCL.ABALONE)	0	ALCOOL	0
CRUSTÁCEOS (INCL. CAMARÃO, CARANGUEJO)	0	ASPARTAME	0

Item : ILW-EZ-2016145-B05

Para cliente 47108

Barry Callebaut Brasil Indústria e - Comércio de Produtos Alimentícios LTDA - Avenida Paulista 1048 -

SÃO PAULO - SP - 01310-100 - BRASIL

14.09.2022 01:40:07

Tel.: +55 11 2123-7300 Fax.: +55 11 2123-7316

p. 2 / 3

ILW-EZ-2016145-B05

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

Alergênicos adicionais e outras informações

MILHO	1	FRUTOSE	1
AMENDOIM **	0	ADEQUADO PARA VEGETARIANOS	1
ÓLEO/GORD. DE AMENDOIM TOT. REFINADO	0	ADEQUADO PARA VEGANOS	0
AMÊNDOA **	0	LÁTEX NATURAL	0
ÓLEO DE AMÊNDOA	0		

Legenda: 1 = presente / apropriado 0 = ausente / não apropriado.

** : excl. óleo/gordura totalmente refinado.

"Apto para veganos" é baseado apenas na lista de ingredientes. Não é considerado o possível contato cruzado durante a produção.

Condições de estocagem

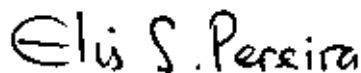
Estocar o produto em local limpo, seco (umidade relativa máxima 70%) e sem odores.

Temperatura de Estocagem: 12 - 20 °C

Certificação Kosher :

Kosher : Nenhum(a)

Impresso em 14.09.2022 Para cliente RIBERFOODS IMPORTADORA



Elis Pereira