



**Especificação Técnica**  
**Geléia de Brilho Maracujá 4,3kg**

Documento/Revisão: ET-CORP-0037.05

Data da Elaboração: 04/09/2015

Data da Revisão: 08/09/2022

Página 1 de 4

**DESCRIÇÃO:**

Cobertura sabor maracujá com sementes



**CÓDIGO:**

19357

**NCM:**

20079990

**CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:**

7898610602560

**ORIGEM:**

Brasil

**INGREDIENTES:**

Água, açúcar, amido modificado, semente de maracujá, sal, acidulante ácido láctico, aromatizante, espessante carboximetilcelulose sódica, conservador sorbato de potássio, corantes amarelo crepúsculo e tartrazina. **ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, SOJA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN.**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	177
Carboidratos (g)	44
Açúcares totais (g)	39
Açúcares adicionados (g)	39
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0,1
Gorduras saturadas (g)	0

Elaborado por: P&D	Revisado e aprovado por: Regulatórios
-----------------------	--

**Confidencial**



## Especificação Técnica

### Geléia de Brilho Maracujá 4,3kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0037.05

Data da Elaboração: 04/09/2015

Data da Revisão: 08/09/2022

Página 2 de 4

Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	0,1
Sódio (mg)	100

De acordo com RDC 429/2020 e IN 75/2020.

**APLICAÇÃO DO PRODUTO:** geléia de brilho pronta para ser utilizado em produtos de confeitaria e panificação.

### PARÂMETROS DE ANÁLISES DE APROVAÇÃO DO PRODUTO

- Características Sensoriais:**

Análises	Padrão
Aspecto	Produto viscoso, com sementes de maracujá
Cor	Amarelo translúcido
Odor	Maracujá, característico
Sabor	Maracujá, característico

- Microbiológicos:**

	Máximo	Frequência de Análise
Bolores e leveduras (UFC/g)	50	A cada lote

Fonte: RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 e IN nº 161, de 1º de julho de 2022

- Análises Físico-Químicas:**

	Mínimo	Máximo	Frequência de Análise
Brix (°Brix)	38,0	42,0	A cada lote
pH	4,0	4,3	
Consistência (cm/60 seg)	7,0	11,0	

Padrões de Qualidade Interno

- Micotoxinas:**

Não se aplica (RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 e IN nº 160, de 1º de julho de 2022)

- Matérias Estranhas Microscópicas e Macroscópicas:**

	Máximo	Frequência de Análise
Areia ou cinzas insolúveis em ácido (%)	1,5	Trienal
Ácaros Mortos (em 100g)	5,0	

Elaborado por: P&D	Revisado e aprovado por: Regulatórios
-----------------------	--

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Geléia de Brilho Maracujá 4,3kg**

Documento/Revisão: ET-CORP-0037.05

Data da Elaboração: 04/09/2015

Data da Revisão: 08/09/2022

Página 3 de 4

Fonte: RDC 623, de 09 de Março de 2022

• **Contaminantes Inorgânicos:**

	<b>Máximo</b>	<b>Frequência de Análise</b>
Arsênio (mg/kg)	0,10	Trienal
Chumbo (mg/kg)	0,10	

Fonte: RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 e IN nº 160, de 1º de julho de 2022

Não se aplica. Portaria 685/1998.

**INSTRUÇÕES DE USO:**

Aplicar a geleia de brilho sobre o bolo ou torta e alise com o auxílio de uma espátula. Para a aplicação em frutas e pães, utilize um pincel.

Conservar em local fresco, seco, limpo e ao abrigo da luz solar. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 15 dias.

**EMBALAGEM:**

Unidades por caixa: 4 unidades

Peso líquido por unidade: 4,3kg

Peso bruto por unidade: 4,48kg

Peso bruto com embalagem secundária: 18,3kg

Embalagem primária: balde plástico

Embalagem secundária: caixa de papelão

**PALETIZAÇÃO:**

A altura máxima do pallet é de 1,70m, em pallets padrão PBR (1.00 X 1.20) e peso máximo 1200kg e stretchados.

Lastro: 6 caixas

Empilhamento máximo: 6 caixas

Caixas por pallet: 36 caixas

Unidade por pallet: 144 unidades

**ARMAZENAMENTO e TRANSPORTE:**

Armazenar o produto de 15°C a 25°C, em sua embalagem secundária original em local limpo, seco (umidade relativa máxima 70%), isento de pragas (respeitando o programa de controle de pragas), longe de produtos químicos ou odores fortes.

**SHELF LIFE:**

270 dias

Lote e validade: vide embalagem

Elaborado por:	Revisado e aprovado por:
P&D	Regulatórios

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Geléia de Brilho Maracujá 4,3kg**

Documento/Revisão: ET-CORP-0037.05

Data da Elaboração: 04/09/2015

Data da Revisão: 08/09/2022

Página 4 de 4

**FABRICADO POR:**

Ritter Alimentos S/A. Av. Frederico Augusto Ritter, 2700 – Cachoeirinha/RS. CEP: 94930-598 – Brasil.

CNPJ 90.286.139/0001-36

**INDÚSTRIA BRASILEIRA**

**COMERCIALIZADO E DISTRIBUÍDO POR:**

Rich do Brasil LTDA. Av. Cargill s/n – Bairro Horto Florestal – Mairinque/SP. CEP: 18120-000 - Brasil.

CNPJ: 01.879.814/0006-15

**INDÚSTRIA BRASILEIRA**

**Fale Conosco:**

0800 722 7424

faleconosco@rich.com

[www.richs.com.br](http://www.richs.com.br)

**HISTÓRICO DE REVISÕES:**

Rev.	Data	Motivo
FT/00	04/09/2015	Criação
FT/01	10/08/2016	Atualização de declaração dos ingredientes, da faixa de consistência e da tabela de alergênicos e inclusão dos parâmetros de metais pesados e micotoxinas.
FT/02	21/06/2018	Atualização de lista de ingredientes e informações de produtor
03	23/06/2020	Alteração do fabricante e do código do produto.
04	11/02/2021	Atualização da legislação microbiológica
05	08/09/2022	Atualização geral dos parâmetros e legislações

Elaborado por:	Revisado e aprovado por:
P&D	Regulatórios

**Confidencial**