



# FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

## DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE

### 1. Nome do produto

Doce de leite com chocolate

#### 1.1. Denominação legal

Doce de leite pastoso.

### 2. Descrição/Composição do produto

Doce de leite é o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

- Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar (sacarose no máximo de 30 kg/100 L de leite), cacau alcalino em pó, bicarbonato de sódio (reductor de acidez).

Público sensível: Intolerantes à lactose e ao glúten; alérgicos à proteína do leite de vaca; alérgicos ao cacau.

### 3. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer ao Doce de Leite com Chocolate.

### 4. Características e Informações Nutricionais

#### Características Sensoriais

Características	Padrão
Aspecto	Consistência pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente.
Cor	Marrom escuro
Odor	Característico
Sabor	Característico

**Características Físico-Químicas**

<b>Características</b>	<b>Padrão</b>
Acidez (% ácido láctico) *	0,28–0,47
Umidade (%)	24,0–30,0
Proteína (g/100g)**	Mín. 5,00
Matéria Gorda (g/100g)	6,0 – 9,0
Cinzas (g/100g)**	Máx. 2,00
Atividade de água	0,85

**Características Microbiológicas**

<b>Características</b>	<b>Padrão</b>
Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos (UFC/g)	≤ 30.000
Bolores e leveduras/g	≤ 50
<i>Escherichia coli</i> (Ausência/g)	Ausente
<i>Staphilococos Coag. Pos</i> (UFC/g)*	< 100
Coliformes totais (UFC/g)	< 10

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 230 porções  
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	<b>100 g</b>	<b>20 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	460	92	5
Carboidratos (g)	65	13	4
Açúcares totais (g)	40	8,0	**
Açúcares adicionados (g)	15	3,0	6
Proteínas (g)	10	2,0	4
Gorduras totais (g)	13	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	8,0	1,6	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	170	34	2
Cálcio (mg)	280	56	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
\*\*VD não estabelecido

**5. Embalagem**

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e

armazenamento de modo a evitar sua contaminação e assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado inferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

### 5.1. *Tipo de embalagem*

#### ➤ Embalagem Primária:

- Balde de polipropileno litografado, com capacidade nominal de 4,6 kg;

#### ➤ Embalagem secundária:

- Caixa de papelão.

## 6. Prazo de validade

Latas: 6 meses da data de fabricação. Após aberto, consumir em até 15 dias conservando-o na geladeira.

Balde: 75 dias após a data de fabricação. Após aberto, manter refrigerado e consumir em até 15 dias.

## 7. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem

- Denominação de venda e origem do produto;
- Dados da empresa fabricante;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Peso líquido;
- Tabela de informação nutricional;
- Observação de cuidado para alérgicos à leite e derivados, alérgicos ao cacau e intolerantes à lactose e ao glúten;
- Número de registro do produto e chancela do órgão fiscalizador do estabelecimento (caso haja registro);
- Indicação de alto teor de sódio e/ou gorduras saturadas e/ou açúcares adicionados caso um ou mais desses nutrientes esteja presente no produto em teores acima do máximo estipulado pela Instrução Normativa nº 75/2020;
- Informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

## 8. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número de registro em cada embalagem;
- À integridade das características do produto;
- Ao transporte das embalagens, que deve ser feito com cuidado de modo a evitar choques e danos ao produto;

➤ Deverá ser transportado em veículos higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto. Uma atenção especial deverá ser dada ao controle de pragas da carga para evitar a contaminação cruzada.

## **9. Estocagem, Transporte e Armazenamento**

Estocagem: Os pallets com o produto acabado devem ser estocados em local seco, fresco e arejado, longe de intempéries, em local limpo e livre de presença de pragas.

Transporte: Deve ser realizado em veículos com carrocerias fechadas, livre de intempéries, pragas e sujidades, a temperatura ambiente, mantendo as características próprias do produto.

Modo de conservação e armazenamento: Manter em local seco e arejado. Após aberto, conservar no refrigerador em temperatura até 10 °C e consumir no máximo em 15 dias ou em temperatura ambiente até 7 dias.

## **10. Referências Bibliográficas**

- Portaria nº354 de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico Mercosul para fixação de identidade e qualidade de doce de leite.
- Resolução - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.