



**Especificação Técnica**  
**Ganache Sabor Chocolate Branco**  
**4,0kg**

Documento/Revisão: ET-CORP-0014.06

Data da Elaboração: 15/08/2014

Data da Revisão: 16/09/2022

Página 1 de 4

**DESCRIÇÃO:**

Cobertura sabor chocolate branco para confeitaria e panificação.



**CÓDIGO:**

06575

**NCM:**

17049090

**CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:**

7898904717901

**ORIGEM:**

Brasil

**INGREDIENTES:**

Açúcar, gordura vegetal, creme de leite em pó, leite desnatado em pó, óleo vegetal de algodão, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja, ésteres ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLUTÉN.**

**PARÂMETROS SENSORIAIS:**

Aparência	Característico	Frequência
Cor	Creme, conforme padrão	A cada lote
Sabor	Sabor de chocolate branco, conforme padrão	
Odor	Característico	

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

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Ganache Sabor Chocolate Branco**  
**4,0kg**

Documento/Revisão: ET-CORP-0014.06

Data da Elaboração: 15/08/2014

Data da Revisão: 16/09/2022

Página 2 de 4

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	624
Carboidratos (g)	46
Açúcares totais (g)	46
Açúcares adicionados (g)	39
Proteínas (g)	6
Gorduras totais (g)	47
Gorduras saturadas (g)	23
Gorduras trans (g)	0,3
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	76

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

**INSTRUÇÕES DE USO:** vide embalagem

**PARÂMETRO ANÁLISES DE APROVAÇÃO DO PRODUTO:**

• **Microbiológicos**

<b>Análises</b>	<b>Limite Máximo</b>	<b>Frequência</b>
Enterobacteriaceae (UFC/g)	100	Semestral
Salmonella ssp/25g	Ausente	
Staphiloccocus coagulase positiva (UFC/g)	500	
Bolores e Leveduras (UFC/g)	1000	

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

• **Físico – Químico**

<b>Análises</b>	<b>Limite Mínimo</b>	<b>Limite Máximo</b>	<b>Frequência</b>
Viscosidade Brookfield (cP)	1000	3000	A cada lote
Micronagem (micra)	---	17	

• **Micotoxinas**

<b>Análises</b>	<b>Limite Máximo</b>	<b>Frequência</b>
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	5,0	Trienal

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

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Ganache Sabor Chocolate Branco**  
**4,0kg**

Documento/Revisão: ET-CORP-0014.06

Data da Elaboração: 15/08/2014

Data da Revisão: 16/09/2022

Página 3 de 4

Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )

5,0

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

• **Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas**

Análises	Limite Máximo	Frequência
Areia ou cinzas insolúveis em ácido (%)	1,5	Trienal
Ácaros mortos (na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias)	5,0	

Fonte: RDC 623, de 09 de Março de 2022

• **Contaminantes inorgânicos**

Análises	Limite Máximo	Frequência
Chumbo (mg/kg)	0,1	Trienal

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

**EMBALAGEM:**

Unidades por caixa: 4 unidades

Peso líquido por unidade: 4,0kg

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 strechados.

**ARMAZENAMENTO:**

Armazenar o produto de 12°C a 20°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:**

365 dias

Lote e validade: vide embalagem

**PRODUZIDO POR:**

Kerry do Brasil Ltda - CNPJ: 02.332.686/0005-77

Av. Mercedes Benz, 460 - Distrito Industrial - Campinas - SP - CEP: 13054-750

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

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Ganache Sabor Chocolate Branco**  
**4,0kg**

Documento/Revisão: ET-CORP-0014.06

Data da Elaboração: 15/08/2014

Data da Revisão: 16/09/2022

Página 4 de 4

**INDÚSTRIA BRASILEIRA**

**DISTRIBUÍDO POR:**

Comercializado e Distribuído por Rich do Brasil LTDA. CNPJ: 01.879.814/0006-15

Av. Cargill s/n – Bairro Horto Florestal – Maririque/SP. CEP: 18120-000

**INDÚSTRIA BRASILEIRA**

**Atendimento ao cliente: 0800 7227424**

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

**HISTÓRICO DE REVISÕES:**

Rev.	Data	Motivo
00	15/08/2014	Criação
ET-01	22/09/2015	inclusão de lista de ingredientes, peso líquido do produto, informação nutricional, descrição de embalagem, parâmetros de materiais estranhos, tabela de alergênicos e dicas de utilização do produto
ET-02	04/2016	inclusão de parâmetros de micotoxinas e parâmetros de metais pesados, adequação de parâmetros microbiológicos de acordo com a RDC 12 - item 19F e declaração de alergênicos de acordo com a RDC 26
ET-03	13/11/2018	Alteração de parâmetros microbiológicos
04	07/11/2019	Ajuste de layout e alteração da micragem
05	26/08/2021	Atualização de legislação
06	16/09/2022	Atualização geral dos parâmetros e legislações

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

**Confidencial**