



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION

ET 4-92-109037	CONFEITO GRANULADO AZUL GRANILLO CRUJIENTE DE COLORES AZUL BLUE SPRINKLES
----------------	--

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application

Confeito Granulado Azul, obtido por processo de extrusão.

Decoração de bolos, tortas, doces em geral e como recheio em pizzas doces. Produto forneável.

Granillo Crujiente de Colores Azul, obtenido por proceso de extrusión.

Puede ser aplicada en acabamiento de pasteles y dulces, helados, confección de bombones y dulces en general.

Blue Sprinkles, obtained by extrusion process.

Decorating cakes, cookies, doughnuts, ice cream, pies and sweets in general.

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients

Açúcar, glicose em pó, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicosoma sp., Diabrotica firgifera, Thermococcales spp., Bacillus subtilis), óleo vegetal de palmiste, sal, umectante glicerol (INS 422), emulsificante lecitina de soja (INS 322), glaceante talco (INS 553iii), espessante goma arábica (INS 414), aromatizante e corante azul FCF (INS 133). **NÃO CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. COLORIDO ARTIFICIALMENTE.**

Azúcar, glucosa en polvo, almidón de maíz, aceite vegetal de palmiste, sal, humectante glicerol, emulsionante lecitina de soya, glaceante talco, espesante goma arábica, aroma idéntico al natural y colorante azul brillante FCF. **LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADO DE SOYA. CONTIENE SABOR SINTÉTICO IDÊNTICO AL NATURAL. COLOREADO ARTIFICIALMENTE.**

Sugar, glucose powder, corn starch, palm kernel oil, salt, humectant glycerin, emulsifier soy lecithin, glazing agent talc, thickener gum arabic, artificial flavor and FD&C color (blue #1). **GLUTEN FREE. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS SOY DERIVATIVE. CONTAINS ARTIFICIAL FLAVOR.**

Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information

		COA	REF
Cor Color Color	Azul Azul Blue	X	
Textura Textura Texture	Característico Característico Typical	X	
Odor Olor Smell	Característico Característico Typical	X	
Sabor Sabor Flavor	Característico Característico Typical	X	

Aspectos físico químicos / Aspectos físico químicos / Chemical and Physical Information

Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
	Mín.	Máx.		
Umidade Humedad Moisture	-	3%	X	
Densidade Densidad Density	0,65 g/ml	0,75 g/ml	X	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 13/10/2022	Rafaela Silva; 13.10.2022	Luciana Donato 13/10/2022	001	1 / 5

Atividade de água Actividad de água Water activity:	-	0,70	X	
Diâmetro médio Diámetro médio Average diameter		1,7 mm		X
Comprimento Médio Tamaño médio Average length	3 mm	11 mm		X
CV – Coeficiente de variação CV (Coeficiente de variación) VC – Variation Coefficient:		20%		X
Dimensão Dimensión Dimension	Mesh # 5	Mesh # 12		X

Aspectos microbiológicos / Aspectos microbiológicos / Microbiological Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Salmonella/25g	Ausente			X
Enterobacteriaceae/g	<10 UFC/g			X
Bolores e leveduras/g	<10 ² UFC/g			X

Contaminantes Inorgânicos / Contaminates Inorgánicos / Inorganic Contamination				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Arsênio Arsenio Arsenic	N.A			X
Chumbo Plomo Lead	N.A			X

Aspectos Macroscópicos e Microscópicos / Aspectos macroscópicos y microscópicos / Macroscopic and microscopic Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Areia ou cinzas insolúveis em ácido Arena o ceniza insoluble en ácido Sand or acid insoluble ash	1,5			X
Ácaros mortos Los ácaros muertos Dead mites	5			X

Informação Nutricional / Información Nutricional / Nutrition Facts				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS				
Porção / Porción / Serving : 25g (2 ½ Colheres de sopa / Cucharas Sopera / Tablespoons)				
	100g	25g	%VD*	
Valor energético / Calorías / Calories (Kcal)	407	102	5	
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	93	23	8	
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	85	21	42	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 13/10/2022	Rafaela Silva; 13.10.2022	Luciana Donato 13/10/2022	001	2 / 5



Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	85	21	
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	0	0	0
Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	3	0,8	1
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	3	0,7	3
Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g)	0	0	0
Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g)	0	0	0
Sódio / Sodio / Sodium (mg)	20	5	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção / *Porcentaje de valores diarios proporcionada por la porción / *Percentage of daily values provided by serving

% dos Ingredientes / Ingredient breakdown	
Açúcar / Azúcar / Sugar	80 - 85
Glicose me pó / Glucosa en polvo / Glucose powder	5 - 10
Amido de milho / Almidón de maíz / Corn starch	3 - 5
Óleo vegetal de palmiste / Aceite vegetal de palma / Palm kernel oil	3 - 5
Sal / sal / salt	0,05
Umectante glicerol (INS 422) / Humectante glicerol / Humectant glycerin	≤0,1
Emulsificante lecitina de soja (INS 322) / Emulsionante lecitina de soya / Emulsifier soy lecithin	≤0,3
Glaceante Talco (INS 553iii) / Glaceante talco / Glazing agent talc	≤0,5
Espessante goma arábica (INS 414) / Espesante goma arábica / Thickener gum arabic	≤0,2
Aromatizante / aromatizante / flavor	≤0,1
Corante / Colorante / FD&C color	
Azul brilhante FCF (INS 133) / azul brillante FCF / Blue #1	≤0,0275

Embalagem, Codificação / Embalaje, codificación / Packaging, Coding						
Codificação Codificación Coding	Peso líquido Peso neto Net Weight	Embalagem Packaging Embalaje		Configuração de Gôndola Medidas Del Paquete Package Measures		
1-92-194121	CX 10X500g	Embalagem flexível		250 mm 156 mm 20 mm		
1-92-194665	CX 24X150g	Embalaje flexible flexible packaging		Caja de papel cartón Corrugated carton 200 mm 120 mm 10 mm		
6-92-168089	25 Kg	Saco kraft trifolhado com plástico interno. Bolsa kraft con plástico en el interior. Kraft paper bag with poly bag.		860 mm 410 mm 180 mm		

Vida útil, Armazenamento e Transporte / Plazo de Validez, Recomendación Almacenamiento y Transporte / Shelf Life, Recommended Storage and Transport Conditions
<p>18 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento.</p> <p>Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais quentes, úmidos ou excessivamente iluminados (luz do sol), de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. O produto deve ser estocado em local seco e arejado e em temperatura ambiente.</p> <p>Transportar em caminhão baú isento de insetos, sujidades, odores e materiais estranhos.</p>
<p>18 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.</p> <p>Debe ser almacenado sobre estrados, lejano de locales calientes, húmedos o excesivamente iluminados (luz del sol), de productos químicos y olores fuertes, y nunca dejar en contacto directo con piso o pared. El producto debe ser almacenado en local seco, aireado y en temperatura ambiente.</p> <p>Transportar en camión libre de insectos, suciedad, olores y materiales extraños.</p>
<p>18 months from the date of manufacture, under the correct storage conditions.</p> <p>Store in a cool, dry place. Avoid high temperatures, humidity, sunlight exposure, chemicals and strong odors. Must be kept on pallets and never be in direct contact with the floor and/or walls.</p> <p>Truck / container: clean, without insects and strange materials</p>

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 13/10/2022	Rafaela Silva; 13.10.2022	Luciana Donato 13/10/2022	001	3 / 5

Informações Adicionais / Información Adicional / Additional Information			
Adequado para / adecuado para / Suitable to	Sim / Si / Yes	Não / No / No	Detalhes / Detalles / Details
Organismos Geneticamente Modificados (OGM) Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification	X		Amido de milho / Almidón de maíz / Corn starch
Certificado Kosher Kosher certified Certificado Kosher	X		
Certificado Halal Halal Certified Certificado Halal	X		
RSPO - Fornecedor RSPO: Membership Number: 9-2805-18-000-00 Certificado RSPO n°: CRSP09226 Produto contribui para a produção de Óleo de Palma Certificado e Sustentável. El producto contribuye a la producción de aceite de palma certificado y sostenible. Product contributes to the production of Certified and Sustainable Palm Oil.	X		
RAC MB - Produto fabricado com cacau de origem sustentável. Producto elaborado con cacao de origen sostenible. Product manufactured with cocoa of sustainable origin.		X	

Registro / Registro / Registration
- Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, segundo Resolução n°27, de 6 de agosto de 2010.
- Producto dispensado de registro junto al Ministerio de Salud, segundo Resolución n°27, de 6 de Agosto de 2010.
- Product exempt from registration on the Brazilian Health Ministry, under the resolution n° 27, August 06, 2010.

Definição / Definición / Definition
- COA: Consta no laudo de análise. O laudo de análise será enviado com o produto mediante acordo comercial prévio. - REF.: Análise para atendimento do programa de monitoramento interno (não consta no laudo de análise).
- COA: El informe de análisis. El informe de análisis se enviará con el producto previo acuerdo comercial. - REF.: Análisis de la atención del programa de vigilancia interna (no incluido en el informe de análisis).
- COA : Reported on the Analytical Certificate for each lot. The analysis report will be sent with the product upon prior commercial agreement. - REF.: Analysis for attending internal schedule analysis (not reported on the Analytical Certificate).

Observações / Observación / Observation
Segue de acordo com a legislação vigente, conforme descrito no 202.2.003 Procedimento Assuntos Regulatórios. Esta especificação pode ser alterada sem comunicação prévia. Estamos à disposição para fornecer as informações atualizadas quando solicitado.
Se sigue según la legislación vigente, como se describe en 202.2.003 Procedimientos Asuntos regulatorios. Esta especificación se puede cambiar sin previo aviso. Estamos disponibles para proporcionar información actualizada cuando se solicite.
It follows according to the current legislation, as described in 202.2.003 Procedure Regulatory Affairs. This specification can be changed without prior notice. We are available to provide updated information when requested.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 13/10/2022	Rafaela Silva; 13.10.2022	Luciana Donato 13/10/2022	001	4 / 5



Histórico de Revisão / Summary Revision / Revisión Histórica		
Data	Revisão	Descrição
001	13/10/2022	Revisão da informação nutricional, informações sobre nova rotulagem e legislações vigentes, declaração de alergênicos.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 13/10/2022	Rafaela Silva; 13.10.2022	Luciana Donato 13/10/2022	001	5 / 5