

**DESCRIÇÃO:**

Doce sabor coco – Beijinho para rechear



**CÓDIGO:**

17828

**NCM:**

1901.90.00

**CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:**

7898610602102

**CÓDIGO DE BARRAS DUN 14:**

17898610602109

**ORIGEM:**

Brasil

**INGREDIENTES:**

Açúcar, xarope de glicose, água, leite, leite em pó, gordura vegetal, coco, amido, sal, espessantes pectina e goma xantana, aromatizante, conservador sorbato de potássio, emulsificante lecitina de soja, estabilizante citrato de sódio, acidulante ácido láctico. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> |             |
|-------------------------------|-------------|
|                               | <b>100g</b> |
| Valor energético (kcal)       | 518         |
| Carboidratos (g)              | 62          |
| Açúcares totais (g)           | 46          |
| Açúcares adicionados (g)      | 39          |

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elaborado por:<br>P&D | Revisado por:<br>Regulatórios |
|-----------------------|-------------------------------|



## Especificação Técnica

### Recheio Beijinho Tipo Artesanal

Documento/Revisão: ET-CORP-0007.04

Data da Elaboração: 19/09/2019

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 2 de 4

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Proteínas (g)          | 5,5 |
| Gorduras totais (g)    | 27  |
| Gorduras saturadas (g) | 21  |
| Gorduras trans (g)     | 0   |
| Fibra alimentar (g)    | 11  |
| Sódio (mg)             | 112 |

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

**APLICAÇÃO DO PRODUTO:** recheio pronto para ser utilizado em produtos de confeitaria e panificação.

### PARÂMETROS DE ANÁLISES DE APROVAÇÃO DO PRODUTO

- Características Sensoriais:**

| Análises | Características                            | Frequência           |
|----------|--|----------------------|
| Aspecto  | Consistência macia                         | A cada lote recebido |
| Cor      | Amarelo claro                              |                      |
| Sabor    | Doce característico, sem sabores estranhos |                      |

- Microbiológicos:**

|                                    | Máximo          | Frequência de Análise |
|------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Estafilococos coagulase positiva/g | 10 <sup>2</sup> | Anual                 |
| Enterobacteriaceae/g               | 10              |                       |
| Bolores e Leveduras/g              | 10 <sup>2</sup> |                       |
| <i>Salmonella</i> /25g             | Ausente         |                       |

Fonte: RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 e IN nº 161, de 1º de julho de 2022 (item 20g)

- Análises Físico-Químicas:**

|                                | Mínimo | Máximo | Frequência de Análise |
|--------------------------------|--------|--------|-----------------------|
| Brix (°Brix)                   | 70,0   | 72,0   | A cada lote recebido  |
| pH                             | 5,8    | 6,2    |                       |
| Consistência (cm/60seg à 25°C) | 0      | 1,5    |                       |

\*Padrões de Qualidade Interno

- Micotoxinas:**

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elaborado por:<br>P&D | Revisado por:<br>Regulatórios |
|-----------------------|-------------------------------|

**Confidencial**



## Especificação Técnica

### Recheio Beijinho Tipo Artesanal

Documento/Revisão: ET-CORP-0007.04

Data da Elaboração: 19/09/2019

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 3 de 4

Monitoramento com frequência trienal realizado pelo fornecedor através de suas matérias-primas para atendimento as legislações RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 e IN nº 160, de 1º de julho de 2022.

- Matérias Estranhas Microscópicas e Macroscópicas:**

|   | <b>Máximo</b> | <b>Frequência de Análise</b> |
|---|---------------|------------------------------|
| Ácaros Mortos (em 100g)                 | 5,0           | Trienal                      |
| Areia ou cinzas insolúveis em ácido (%) | 1,5           |                              |

Fonte: RDC 623, de 09 de Março de 2022

- Contaminantes Inorgânicos:**

Monitoramento com frequência trienal realizado pelo fornecedor através de suas matérias-primas para atendimento as legislações RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 e IN nº 160, de 1º de julho de 2022.

Não se aplica a Portaria 685 de 1998.

### **INSTRUÇÕES DE USO:**

Pronto para uso, consistência macia, aplicação direta como recheio e cobertura em bolos, pizzas, cupcakes, mousses e sobremesas. Manter em local fresco, seco e arejado, preferencialmente de 15°C a 25°C. Após aberto, manter sob refrigeração de 5°C a 10°C e consumir em até 10 dias. Evitar exposição demasiada ao sol.

### **EMBALAGEM:**

Unidades por caixa: 6 unidades

Peso líquido por unidade: 1,05kg

Peso líquido caixa: 6,35kg

Peso bruto caixa: 6,594kg

Embalagem primária: Filme laminado Nylon/PET/PE e etiqueta adesiva

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: 20 caixas

Empilhamento máximo: 6 caixas

Caixas por pallet: 120 caixas

Unidade por pallet: 720 unidades

### **ARMAZENAMENTO e TRANSPORTE:**

|                |               |
|----------------|---------------|
| Elaborado por: | Revisado por: |
| P&D            | Regulatórios  |

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Recheio Beijinho Tipo Artesanal**

Documento/Revisão: ET-CORP-0007.04

Data da Elaboração: 19/09/2019

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 4 de 4

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:**

365 dias

Lote e validade: vide embalagem

**PRODUZIDO POR:**

Fábrica de Doces Ledur Ltda CNPJ:00.984.596/0002-92

Rua da Emancipação,2187 Bairro Industrial – Tupandi/RS

CEP: 95775-000

**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 – Mairinque/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   | 19/09/2019 | Criação  |
| 01   | 09/12/2019 | Ajuste de layout, shelf life e caixa   |
| 02   | 10/02/2021 | Atualização da legislação microbiológica, frequência de análises e exclusão das nozes como alergênico. |
| 03   | 13/04/2021 | Atualização geral  |
| 04   | 20/09/2022 | Atualização geral dos parâmetros e legislações   |

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Elaborado por:<br>P&D | Revisado por:<br>Regulatórios |
|-----------------------|-------------------------------|

**Confidencial**