



Especificação Técnica
Recheio Brigadeiro Tipo Artesanal

Documento/Revisão: ET-CORP-0008.04

Data da Elaboração: 19/09/2019

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 1 de 5

DESCRIÇÃO:

Doce sabor chocolate – Brigadeiro para rechear



CÓDIGO:

17829

NCM:

1901.90.00

CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:

7898610602119

CÓDIGO DE BARRAS DUN 14:

17898610602116

ORIGEM:

Brasil

INGREDIENTES:

Leite, açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, leite em pó, cacau em pó, soro de leite em pó, amido modificado, sal, espessante pectina, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio, conservador sorbato de potássio. **ALÉRGICOS:**

CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	371
Carboidratos (g)	57
Açúcares totais (g)	42

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

Confidencial



Especificação Técnica
Recheio Brigadeiro Tipo Artesanal

Documento/Revisão: ET-CORP-0008.04

Data da Elaboração: 19/09/2019

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 2 de 5

Açúcares adicionados (g)	35
Proteínas (g)	4,2
Gorduras totais (g)	14
Gorduras saturadas (g)	7,4
Gorduras trans (g)	0,2
Fibra alimentar (g)	0,8
Sódio (mg)	211

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	Marrom escuro	
Sabor	Doce característico, sem sabores estranhos	

• **Microbiológicos:**

	Máximo	Frequência de Análise
Estafilococos coagulase positiva/g	10 ²	Anual
Enterobacteriaceae/g	10	
Bolores e Leveduras/g	10 ²	
<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	0,5	

*Padrões de Qualidade Interno

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

Confidencial



Especificação Técnica

Recheio Brigadeiro Tipo Artesanal

Documento/Revisão: ET-CORP-0008.04

Data da Elaboração: 19/09/2019

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 3 de 5

• Micotoxinas:

	Máximo	Frequência de Análise
Aflotoxinas B1, B2, G1, G2 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	5,0	Trienal
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 (Anexo II).

Aflotoxinas M1 é anualmente monitorada através das análises das matérias-primas que se enquadram na legislação

• Matérias Estranhas Microscópicas e Macroscópicas:

	Máximo	Frequência de Análise
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) (em 100g)	10,0	Trienal
Fragmentos de pelos de roedores	1,0	
Ácaros Mortos (em 100g)	5,0	
Areia ou cinzas insolúveis em ácido (%)	1,5	

Fonte: RDC 623, de 09 de Março de 2022

• Contaminantes Inorgânicos:

	Máximo	Frequência de Análise
Arsênio (mg/kg)	0,2	Trienal
Chumbo (mg/kg)	0,2	
Cádmio (mg/kg)	0,2	

Fonte: RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 e IN nº 160, de 1º de julho de 2022 (Anexo I).

Não se aplica a Portaria 685/1998.

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

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

Confidencial



Especificação Técnica
Recheio Brigadeiro Tipo Artesanal

Documento/Revisão: ET-CORP-0008.04

Data da Elaboração: 19/09/2019

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 4 de 5

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:

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

HISTÓRICO DE REVISÕES:

Rev.	Data	Motivo
00	19/09/2019	Criação
01	09/12/2019	Ajuste de layout, shelf life e caixa

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

Confidencial



Especificação Técnica
Recheio Brigadeiro Tipo Artesanal

Documento/Revisão: ET-CORP-0008.04

Data da Elaboração: 19/09/2019

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 5 de 5

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:

P&D

Revisado e aprovado por:

Regulatórios

Confidencial