



**Especificação Técnica**  
**Recheio e Cobertura Sabor**  
**Chocolate Branco com Cookies**

Documento/Revisão: ET-CORP-0010.04

Data da Elaboração: 18/09/2019

Data da Revisão: 05/10/2022

Página 1 de 4

**DESCRIÇÃO:**

Recheio sabor chocolate branco com cookies de cacau



**CÓDIGO:**

17831

**NCM:**

1704.90.00

**CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:**

7898610602133

**CÓDIGO DE BARRAS DUN 14:**

17898610602130

**ORIGEM:**

Brasil

**INGREDIENTES:**

Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, cookies de cacau (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, cacau em pó, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio e corante caramelo IV), leite em pó, emulsificante lecitina de soja, estabilizantes ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e citrato de sódio, aromatizantes e acidulante málico. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, MACADÂMIAS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, NOZES E PISTACHES. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	534
Carboidratos (g)	68

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

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Recheio e Cobertura Sabor**  
**Chocolate Branco com Cookies**

Documento/Revisão: ET-CORP-0010.04

Data da Elaboração: 18/09/2019

Data da Revisão: 05/10/2022

Página 2 de 4

Açúcares totais (g)	65
Açúcares adicionados (g)	55
Proteínas (g)	2,4
Gorduras totais (g)	28
Gorduras saturadas (g)	11
Gorduras trans (g)	0,3
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	119

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	Cremoso	A cada lote
Cor	Característico	
Sabor	Doce característicos, sem sabores estranhos	

• **Microbiológicos:**

	Máximo	Frequência de Análise
<i>Salmonella sp/25g</i>	Ausente	Anual
Enterobacteriaceae/g	10	
Bolores e leveduras/g	10 <sup>2</sup>	

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

• **Análises Físico-Químicas:**

	Mínimo	Máximo	Frequência de Análise
Brix (°Brix)	65,0	85,0	A cada lote
Micragem (µm)	--	30,0	
Consistência (cm/60seg à 25°C)	0	1,0	

\*Padrões de Qualidade Interno

• **Micotoxinas:**

Não se aplica (RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 e IN nº 160, de 1º de julho de 2022).

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

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Recheio e Cobertura Sabor**  
**Chocolate Branco com Cookies**

Documento/Revisão: ET-CORP-0010.04

Data da Elaboração: 18/09/2019

Data da Revisão: 05/10/2022

Página 3 de 4

• **Matérias Estranhas Microscópicas e Macroscópicas:**

	<b>Máximo</b>	<b>Frequência de Análise</b>
Acaros 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:**

Não se aplica (RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 e IN nº 160, de 1º de julho de 2022).

**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. Após aberto consumir em até 30 dias, conservados preferencialmente de 15°C a 25°C.

**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 strechados.

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

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

**Confidencial**



**Especificação Técnica**  
**Recheio e Cobertura Sabor**  
**Chocolate Branco com Cookies**

Documento/Revisão: ET-CORP-0010.04

Data da Elaboração: 18/09/2019

Data da Revisão: 05/10/2022

Página 4 de 4

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 - Brasil. 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	18/09/2019	Criação
01	10/01/2020	Ajuste de layout, shelf life, lista de ingredientes e caixa
02	15/01/2020	Alteração da lista de ingredientes dos cookies
03	19/06/2020	Ajuste nas instruções de uso
04	05/10/2022	Atualização da lista de ingredientes, informação nutricional, análises microbiológicas, gorduras trans e inclusão do pistache como alergênico e legislações.

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

**Confidencial**