

DESCRIÇÃO:

Recheio sabor leite condensado e baunilha



CÓDIGO:

21362

NCM:

1704.90.90

CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:

7898610604069

CÓDIGO DE BARRAS DUN 14:

17898610604066

ORIGEM:

Brasil

INGREDIENTES:

Açúcar, água, xarope de glicose, soro de leite em pó, amido modificado, maltodextrina, leite em pó, sal, estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose, aromatizantes, corantes inorgânico dióxido de titânio e artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo, conservante sorbato de potássio e acidulantes ácido lático e ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER AMENDOIM E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	274
Carboidratos (g)	65
Açúcares totais (g)	52
Açúcares adicionados (g)	47

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



Especificação Técnica Recheio Creme Bombom

Documento/Revisão: ET-CORP-0033.05

Data da Elaboração: 18/08/2015

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 2 de 4

Proteínas (g)	1,3
Gorduras totais (g)	0,6
Gorduras saturadas (g)	0,4
Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	0,9
Sódio (mg)	107

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
Cor	Amarelo claro	
Sabor	Doce característico, sem sabores estranhos	

- Microbiológicos:**

	Máximo	Frequência de Análise
Bolores e Leveduras/g	100	Anual
<i>Salmonella</i> /25g	Ausente	
Enterobacteriaceae/g	10	

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)	65,0	67,0	A cada lote
pH	5,4	5,8	
Consistência (cm/60seg de 18 a 22°C)	0	1,0	

*Padrões de Qualidade Interno

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

Confidencial



Especificação Técnica Recheio Creme Bombom

Documento/Revisão: ET-CORP-0033.05

Data da Elaboração: 18/08/2015

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 3 de 4

- **Micotoxinas:**

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.

*Análises realizadas nas matérias-primas e controladas pelo fabricante.

- **Matérias Estranhas Microscópicas e Macroscópicas:**

	Máximo	Frequência de Análise
Ácaros Mortos (na alíquota analisada)	5,0	Trienal
Areia ou cinzas insolúveis em ácido (%)	1,5	

Fonte: RDC 623, de 09 de Março de 2022

*Análises realizadas nas matérias-primas e controladas pelo fabricante.

- **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.

INSTRUÇÕES DE USO:

Manter o produto em local seco, fresco e arejado, preferencialmente entre 15°C e 25°C. Após aberto, manter sob refrigeração entre 5°C e 10°C e consumir em até 15 dias.

EMBALAGEM:

Unidades por caixa: 6 unidades

Peso líquido por unidade: 1,05kg

Peso líquido caixa: 6,35kg

Peso bruto caixa: 6,59kg

Embalagem primária: Filme laminado Nylon/PET/PE

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

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

Confidencial



Especificação Técnica Recheio Creme Bombom

Documento/Revisão: ET-CORP-0033.05

Data da Elaboração: 18/08/2015

Data da Revisão: 20/09/2022

Página 4 de 4

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. Rua da Emancipação, 2187 B. Industrial, Tupandi - RS - Brasil. CEP: 95775-000. CNPJ: 00.984.596/0002-92.

INDÚSTRIA BRASILEIRA

COMERCIALIZADO E DISTRIBUÍDO POR:

Rich do Brasil Ltda

Av. Cargill s/n - Bairro Horto Florestal - Mairinque - SP - Brasil - CEP 18120-000.

CNPJ: 01.879.814/0006-15

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Atendimento ao cliente: 0800 7227424

www.richs.com.br

HISTÓRICO DE REVISÕES:

Rev.	Data	Motivo
00	18/08/2015	Criação
01	12/09/2016	Atualização de declaração dos ingredientes, da tabela de alergênicos e inclusão dos parâmetros de metais pesados e micotoxinas.
02	02/03/2020	Atualização de geral da especificação
03	23/06/2021	Adequação a legislação de gordura trans
04	02/08/2021	Ajuste do parâmetro de °Brix
05	20/09/2022	Alteração de fornecedor (mudança de código e revisão geral da especificação)

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

Confidencial