

Descrição: BALAS DE GELATINA SABOR MORANGO E FRAMBOESA. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. COLORIDO ARTIFICIALMENTE

Descripción: CAMELOS DE GOMA SABOR FRESA Y FRAMBUESA. CONTIENE AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÉNTICO AL NATURAL. COLOREADO ARTIFICIALMENTE.

Apresentação: Pacote de 500 g

Presentación: paquete con 500g

Embalagem: Caixas de Papelão com 12 unidades

Embalaje: Caja de cartón que contiene 12 unidades

Ingredientes: xarope de glicose, açúcar, água, gelatina, dextrose, amido de milho modificado, óleo vegetal de palma, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico, corante inorgânico dióxido de titânio, aromatizantes, glaceantes cera de carnaúba e cera de abelha, antioxidante lactato de sódio e corante artificial vermelho 40. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Ingredientes: jarabe de glucosa, azúcar, agua, gelatina, dextrosa, almidón de maíz modificado, aceite vegetal de palma, acidulantes ácido cítrico y ácido láctico, colorante inorgánico dióxido de titânio, aromatizantes, glaseantes cera de carnauba y cera de abeja, antioxidante sodio lactato y colorante artificial rojo 40. **NO CONTIENE GLUTEN. NO CONTIENE TARTRAZINA.**

Ingredients: glucose syrup, sugar, water, gelatin, dextrose, modified corn starch, palm vegetable oil, acids citric acid and lactic acid, inorganic color titanium dioxide, flavors, glazing agents carnauba wax and beeswax, antioxidant sodium lactate y artificial color red 40. **GLUTEN FREE.**

Alergênicos e/ou Intolerantes presentes: Não contém.

Alergênicos y / o Intolerantes presentes: No contiene.

Tabela Nutricional/ Tabla Nutricional/Nutrition Facts

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITION FACTS		
Porção de/ Porción de / Serving size 20 g (3 ½ unidades/ piezas/ units)		
Quantidade por porção/ Cantidad por porción/ Amount per serving		% VD (*)
Valor energético/ Calorías/ Calories	73 kcal = 307 kJ	4
Carboidratos/ Carbohidratos/ Carbohydrate	17 g	6
Proteínas/ Proteínas/ Protein	1,2 g	2
Sódio/ Sodio/ Sodium	10 mg	0
“Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar”. “No contiene cantidad significativa de grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y fibra alimentaria”. “Not a significant source of total fats, saturated fats, trans fats and alimentary fiber”.		

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(*) % Daily Values are based on a 2.000 calorie diet. Your Daily values may be higer or lower depending on your calorie needs.

Tabela Nutricional – Modelo Linear / Tabla Nutricional - Modelo Lineal:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION: Porção de/ Porción de/ Portion of 20 g (3 ½ unidades/ piezas/ units) Valor energético/ Calorías/ Calories – 73 kcal = 307 kJ (4% VD*); Carboidratos/ Carbohidratos/ carbohydrate – 17 g (6% VD*); Proteínas/ Proteínas/ Protein - 1,2 g (2% VD*) e Sódio/ Sodio/ Sodium – 10 mg (0% VD*). “Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* e fibra alimentar”. “No contiene cantidad significativa de grasas totales, grasas saturadas, grasas *trans* y fibra alimentaria”. “Not a significant source of total fats, saturated fats, *trans* fats and alimentary fiber”. (*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (*) % Daily Values are based on a 2.000 calorie diet. Your Daily values may be higer or lower depending on your calorie needs.

Análises Físico-Químicas e Microbiológicas / *Análisis Físico-Químicos y Microbiológicos*

Parâmetro / <i>Parámetro</i>	Limites / <i>límite</i>	Unidade / <i>unidad</i>	Método / <i>Método</i>
Microscopia e Macroscópica / <i>Microscopia y Macroscópica</i>	Livres de sujidades, parasitos, larvas, fragmentos rígidos com diâmetro ≥ 2 mm e fragmentos rígidos pontiagudos ≥ 7 mm / Ausencia de suciedad, sabandija, larvas, fragmentos rígidos con diámetro ≥ 2 mm y fragmentos afilados rígidos ≥ 7 mm	-	AOAC 975.48
Matérias estranhas (exceto ácaro) / <i>Material extraño (excepto los ácaros)</i>	1,5 de cinzas insolúveis em ácido / <i>1.5 de cenizas insolubles en ácido</i>	%	
Ácaros mortos / <i>Ácaros muertos</i>	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias / Máximo de 5 en la tasa analizó de acuerdo con las recomendaciones de las metodologías	-	
Coliformes a 45°C/g / <i>Coliformes a 45°C/g</i>	< 10	UFC /g	Compendium ¹
<i>Salmonella</i> sp/25g / <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausente / Ausente	/25g	Compendium ¹
Aspecto / <i>Aspecto</i>	De acordo com o padrão / De acuerdo con el padrón	-	P-QP-LPA
Cor / <i>Color</i>		-	
Odor / <i>Olor</i>		-	
Sabor / <i>Sabor</i>		-	
Arsênio / <i>Arsénio</i>	< 0,1	mg/kg	ITAL ²
Cobre / <i>Cobre</i>	< 10	mg/kg	AOAC 985.35 e 984.27
Chumbo / <i>Plomo</i>	< 0,1	mg/kg	
Antimônio / <i>Antimonio</i>	< 2,0	mg/kg	Analog §64 LFGB L 00.00-19/3
Cádmio / <i>Cadmio</i>	< 1,0	mg/kg	
Cromo / <i>Cromo</i>	< 0,10	mg/kg	EN ISO 17294-2-E29
Estanho / <i>Estaño</i>	< 250	mg/kg	Analog §64 LFGB L 00.00-19/3, AAS-Gr
Níquel / <i>Níquel</i>	< 5,00	mg/kg	EN ISO 17294-2-E29, ICP-MS
Selênio / <i>Selenio</i>	< 0,30	mg/kg	DS/EN 13805m2002
Zinco / <i>Zinc</i>	< 50,00	mg/kg	DIN EN ISO 11885, mod., ICP-OES
Esta de acordo com a legislação vigente e apto para o consumo humano / Esta de acuerdo con la legislación vigente y apto para el consumo humano.			

As análises físico-químicas, microbiológicas e microscópicas são realizadas por laboratório terceirizado. A água possui um controle específico atendendo à legislação própria (Portaria MS de Consolidação nº5_2017).

Los análisis físico-químicos, microbiológicos y microscópicos son realizados por laboratorio tercerizado. El agua posee un control específico atendiendo a la legislación propia (Portaría MS de Consolidación n ° 5_2017).

Shelf Life: 18 meses a partir da data de fabricação

Shelf Life: 18 meses a partir de la fecha de fabricación

Conservação: Este produto deve ser conservado em local fresco, seco, longe de produtos de limpeza e protegido da luz solar. Após aberto, manter a embalagem bem fechada e consumir preferencialmente em até 28 (vinte e oito) dias.”

Conservación: *Este producto debe conservarse en lugar fresco, seco, lejos de productos de limpieza y protegido de la luz solar. Después de abierto, conservar el envase bien cerrado y consumir preferentemente antes de 28 (veintiocho) días.*

Conservation: *Store in a cool and dry place away from cleaning products and protected from sunlight. After opening, keep tightly closed packaging and use preferentially within 28 (twenty eight) days.*

Informação Nutricional Complementar: -

Información Nutricional Complementaria: -

Características de Processo / Características del proceso: Plano APPCC / HACCP

Aditivos e/ou Coadjuvantes de Tecnologia usados para elaboração / Aditivos y / o coadyuvantes de tecnología utilizados para la elaboración:

Quantidade permitida pela legislação
(g/100g produto) / Cantidad permitida
por la legislación (g / 100g producto)

Acidulante: Ácido Cítrico/ Acidulantes: Ácido Cítrico	quantum satis (q.s.)q.s.
Acidulante: Ácido Láctico/ Acidulantes: Ácido Láctico	q.s.
Corante Inorgânico: Dióxido de Titânio/ Colorante Inorgánico: Dióxido de Titânio	q.s.
Aromatizantes / Aromas	q.s.
Glaceante: Cera de Carnaúba / Glaseante: Cera de Carnauba	≤ 0,5
Glaceante: Cera de Abelha / Glaseante: Cera de Abeja	q.s.
Antioxidante: Lactato de Sódio/ Antioxidante: Sodio Lactato	q.s.
Corante Artificial: Vermelho 40/ Colorante Artificial: Rojo 40	≤ 0,03

Este produto não é recomendado para crianças menores de 03 anos de idade. Para segurança, um adulto deve supervisionar o consumo.

Este producto no es recomendado para niños menores de 03 años de edad. Para seguridad, un adulto debe supervisar el consumo.

This product is not recommended for children under 03 years old. For safety, an adult should supervise consumption.

Contaminantes: Não há nenhum tipo de contaminante nas matérias-primas utilizada durante o processo de fabricação.

Sanchez Cano	Sánchez Cano Ltda - Fini	Revisão 25
	Ficha Técnica PA 115500D07002	Data: 13.12.2018
	Produto: Dentaduras 500 g	Página 5 de 7

Contaminantes: No hay ningún tipo de contaminante en las materias primas utilizadas durante el proceso de fabricación.

Modo de preparo: Produto pronto para consumo.

Modo de preparación: *Producto listo para el consumo.*

Uso pretendido: Produto elaborado para consumo direto para as pessoas no geral, podendo ser consumidas por indivíduos em grupo de risco (como crianças e idosos). Devido ao alto teor de açúcares e a complexidade clínica envolvendo a Diabetes, a lista de ingredientes e/ou a informação nutricional está sempre disponível ao consumidor, independentemente da obrigatoriedade estabelecida através da legislação de rotulagem.

Uso pretendido: *Producto elaborado para consumo directo para las personas en general, pudiendo ser consumidas por individuos en grupo de riesgo (como niños y ancianos). Debido al alto contenido de azúcares y la complejidad clínica que involucra a la Diabetes, la lista de ingredientes y / o la información nutricional está siempre disponible para el consumidor, independientemente de la obligatoriedad establecida a través de la legislación de etiquetado.*

Como **uso razoavelmente esperado** há o uso em confeitaria como decoração de bolos e similares e disposição para mistura em sorvetes.

Como uso razonablemente esperado hay el uso en confitería como decoración de pasteles y similares y disposición para mezcla en helados.

Amostragem: 2 amostras de retenção.

Muestreo: 2 muestras de retención.

Produto Isento de Registro no Ministério da Saúde / *Producto exento de registro en el Ministerio de Salud.*

Padrão legal: Demais requisitos associados ao produto estão disponíveis para consulta em documento controlado pelo sistema de gestão para qualidade e segurança de alimentos.

Padrón legal: *Otros requisitos asociados al producto están disponibles para consulta en documento controlado por el sistema de gestión para calidad y seguridad de alimentos.*

Informações adicionais: sac@finibr.com

Tel: 0800 772 43 44

Informaciones adicionales: sac@finibr.com

Tel: 0800 772 43 44

Projeto Industrial / *Proyecto Industrial:*

- Sistema de gestão para qualidade e Segurança de alimentos / *Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria;*
- APPCC / *HACCPP;*
- BPF / *GMP;*

- Logística (armazenamento, transporte) e comercialização / *Logística (almacenamiento, transporte) y comercialización;*
- Seleção e qualificação profissional / *Selección y cualificación profesional;*
- Programa de atendimento ao consumidor / *Programa de atención al consumidor.*

Responsável Técnico / Responsable técnico:

Erivelto H. Bolonhese – MBA Gestão para Segurança de Alimentos / *MBA Gestión de Seguridad de Alimentos*

Histórico de Revisões

Revisão	Data	Alteração Realizada
13	24/01/2014	Adequação tabela físico-química (Alteração do limite de Cobre de <30 mg/kg para <10 mg/kg) e exclusão do elemento químico Mercúrio.
14	17/06/2014	Exclusão do ingrediente “Gordura Vegetal parcialmente hidrolisada de soja”. Alterado data de validade de 14 para 18 meses conforme email da diretoria em 25.06.2014 e Tabela Nutricional ajustada conforme laudo SGS de 07.05.2012. Adequação tabela físico-químico para Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas
15	25.03.2015	Alteração de Óleo Vegetal (natural) não Hidrogenado de Coco e Palmiste para Óleo Vegetal não Hidrogenado de Coco e Palmiste. Verificação das informações tabela de análise físico químicas.
16	14.09.2015	Revisado teor de proteína conforme laudo
17	28.10.2015	Revisão da lista de ingrediente em relação ao posicionamento dos aromas de “aroma de framboesa e morango” para “aroma de morango e framboesa”
18	22.12.2015	Alterado texto de conservação
19	07.06.2016	Inclusão da tabela nutricional do Chile, inclusão de tradução em espanhol por Juliana Alvares Nogueira e inclusão da informação de importadores por Milene Vieira.
20	24.11.2016	Exclusão da tabela nutricional do Chile e dados de importadores. Harmonização do limite máximo permitido de corante conforme legislação da Colombia.
21	28.12.2016	Exclusão da coluna de 100g da tabela nutricional, devido informação ser facultativa e não mais necessária para o Chile.
22	24.07.2017	Adequação da tabela nutricional conforme RDC 360 2003. Alteração da nomenclatura do ingrediente óleo vegetal não hidrogenado de coco e palmiste para óleo vegetal de coco e palmiste
23	15.01.2018	Alteração do nome Óleo Vegetal Não Hidrogenado de Coco e Palmiste para Óleo Misto Vegetal de Coco e Palmiste e Inclusão da

		Gelatina como um ingrediente e não mais como Gelificante, conforme orientação do FUKUMA.
24	11.04.2018	Inclusão dos dizeres em espanhol e acerto da lista de ingredientes.
25	13.12.2018	Atualização da lista de ingredientes, característica de processo, tabela de aditivos e formatação geral.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROVADO POR:
Renan Rossi	Juliana Álvares Nogueira	Silvia Souza
Analista da Qualidade	Coordenadora da Qualidade	Especialista de Regulatórios