



Especificação Técnica
Ganache Sabor Chocolate Meio
Amargo 4,0kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0013.05

Data da Elaboração: 15/08/2014

Data da Revisão: 16/09/2022

Página 1 de 4

DESCRIÇÃO:

Cobertura de chocolate meio amargo para confeitaria e panificação.



CÓDIGO:

04973

NCM:

18062000

CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:

7898904717635

ORIGEM:

Brasil

INGREDIENTES:

Gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, óleo vegetal de algodão, massa de cacau, leite integral em pó, leite desnatado em pó, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja, ésteres ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLUTÉN.**

PARÂMETROS SENSORIAIS:

Aparência	Característico	Frequência
Cor	Marrom escuro	A cada lote
Sabor	Chocolate meio amargo, conforme padrão	
Odor	Característico	

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

Confidencial



Especificação Técnica
Ganache Sabor Chocolate Meio
Amargo 4,0kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0013.05

Data da Elaboração: 15/08/2014

Data da Revisão: 16/09/2022

Página 2 de 4

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	599
Carboidratos (g)	34
Açúcares totais (g)	31
Açúcares adicionados (g)	28
Proteínas (g)	7,1
Gorduras totais (g)	46
Gorduras saturadas (g)	22
Gorduras trans (g)	0,3
Fibra alimentar (g)	8,6
Sódio (mg)	30

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

INSTRUÇÕES DE USO: vide embalagem

PARÂMETRO ANÁLISES DE APROVAÇÃO DO PRODUTO:

• **Microbiológicos**

Análises	Limite Máximo	Frequência
Staphiloccocus coagulase positiva (UFC/g)	500	Semestral
Enterobacteriaceae (UFC/g)	100	
Salmonella spp/ 25g	Ausente	
Bolores e Leveduras (UFC/g)	1000	

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

• **Físico – Químico**

Análises	Limite Mínimo	Limite Máximo	Frequência de Análise
Viscosidade Brookfield (cP)	1000	3000	A cada lote recebido
Micronagem (micra)	--	17	

• **Micotoxinas**

Análises	Limite Máximo	Frequência de Análise
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	5,0	Trienal

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

Confidencial



Especificação Técnica
Ganache Sabor Chocolate Meio
Amargo 4,0kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0013.05

Data da Elaboração: 15/08/2014

Data da Revisão: 16/09/2022

Página 3 de 4

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

• **Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas**

Análises	Limite Máximo	Frequência Anual
Areia ou cinzas insolúveis em ácido (%) (*)	1,5	Anual
Ácaros mortos (na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias) (**)	5,0	

Fonte: RDC 623, de 09 de Março de 2022

• **Contaminantes inorgânicos**

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

EMBALAGEM:

Unidades por caixa: 4 unidades

Peso líquido por unidade: 4,0kg

Embalagem primária: balde plástico

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.

ARMAZENAMENTO:

Armazenar o produto de 12°C a 20°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:

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

Confidencial



Especificação Técnica
Ganache Sabor Chocolate Meio
Amargo 4,0kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0013.05

Data da Elaboração: 15/08/2014

Data da Revisão: 16/09/2022

Página 4 de 4

Kerry do Brasil Ltda - CNPJ: 02.332.686/0005-77

Av. Mercedes Benz, 460 - Distrito Industrial - Campinas - SP - CEP: 13054-750

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 - Maririque/SP. CEP: 18120-000

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Atendimento ao cliente: 0800 7227424

www.richs.com.br

HISTÓRICO DE REVISÕES:

Rev.	Data	Motivo
00	15/08/2014	Criação
ET-01	22/09/2015	inclusão dos itens ingredientes, peso líquido, informação nutricional, descrição da embalagem, condição de armazenamento, parâmetros de micotoxinas, metais pesados e materiais estranhos, tabela de alergênicos e dicas de utilização.
ET-02	13/11/2018	atualização dos parâmetros microbiológicos.
03	07/11/2018	Ajuste de layout e alteração da micragem
04	05/08/2020	Ajuste da frequência das análises
05	16/09/2022	Atualização geral dos parâmetros e legislações

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

Confidencial