



Especificação Técnica
Ganache Sabor Toffee 4,0kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0015.05

Data da Elaboração: 18/08/2014

Data da Revisão: 23/09/2022

Página 1 de 4

DESCRIÇÃO:

Cobertura sabor artificial toffee para confeitaria e panificação.



CÓDIGO:

07552

NCM:

18069000

CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:

7898904718168

ORIGEM:

Brasil

INGREDIENTES:

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

PARÂMETROS SENSORIAIS:

Aparência	Característico	Frequência
Cor	Marrom alaranjado, conforme padrão	A cada lote
Sabor	Doce caramelizado, característico de bala toffee, conforme padrão	
Odor	Característico	

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

Confidencial



Especificação Técnica
Ganache Sabor Toffee 4,0kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0015.05

Data da Elaboração: 18/08/2014

Data da Revisão: 23/09/2022

Página 2 de 4

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	614
Carboidratos (g)	48
Açúcares totais (g)	48
Açúcares adicionados (g)	43
Proteínas (g)	3.5
Gorduras totais (g)	45
Gorduras saturadas (g)	22
Gorduras trans (g)	0.3
Fibra alimentar (g)	0.8
Sódio (mg)	51

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 de Análise
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
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 Toffee 4,0kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0015.05

Data da Elaboração: 18/08/2014

Data da Revisão: 23/09/2022

Página 3 de 4

Ocratoxina A (µg/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 de Análise
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	
Cobre (mg/kg)	5,0	

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

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

Confidencial



Especificação Técnica
Ganache Sabor Toffee 4,0kg

Documento/Revisão: ET-CORP-0015.05

Data da Elaboração: 18/08/2014

Data da Revisão: 23/09/2022

Página 4 de 4

PRODUZIDO POR:

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	18/08/2014	Criação
ET-01	11/09/2015	inclusão de lista de ingredientes, peso líquido do produto, informação nutricional, descrição de embalagem, parâmetros de materiais estranhos, tabela de alergênicos e dicas de utilização do produto
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	23/09/2022	Atualização geral dos parâmetros e legislações

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

Confidencial