	<b>Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.</b>		Documento: ET 04268
	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION</b> <b>MINI PASTILHAS CONFEITADAS SABOR CHOCOLATE CHOCOGIROS / PASTILLAS CONFITADAS SABOR CHOCOLATE / CHOCOLATE FLAVORED BUTTONS - CX 12X500g</b>		Revisão: 014 09/01/2017
Elaboração JUCELE.DIAS		Revisão JHAYCE.ORTIZ	Aprovação LUCIANA.DONATO

### 1. DESCRIÇÃO / DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

- Pastilhas Confeitadas Sabor Chocolate, colorido artificialmente.
- Pastillas Confitadas Sabor Chocolate, color artificial.
- Chocolate Flavored Buttons color artificially.

### 2. INGREDIENTES / INGREDIENTES / INGREDIENTS

Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, óleo de vegetal, soro de leite em pó, maltodextrina, sal, espessante goma arábica, corante inorgânico dióxido de titânio, emulsificantes (lecitina de soja (Bacillus thuringiensis e/ou streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumeraciens) e ésteres de ácido ricinoleico interesterificado com poliglicerol), glazeantes (goma laca, silicato de magnésio e cera de carnaúba), corantes artificiais (Amarelo tartrazina, vermelho 40, amarelo crepúsculo, azul brilhante e vermelho eritorsina), e aromatizante natural. **NÃO CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. CONTÉM CORANTE AMARELO TARTRAZINA.**

Azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, aceite vegetal, suero de leche en polvo, maltodextrina, sal, espesante goma arábica, colorante inorgánico dióxido de titânio, emulsionantes (lecitina de soja y ésteres de poliglicerol con ácido ricinoléico interesterificado), glaseantes (goma laca, silicato de magnesio y cera de carnaúba) colorantes artificiales (amarillo tartrazina, rojo allura, amarillo crepúsculo, brillante y rojo eritrosia), y aroma natural. **LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE PRODUCTOS DE SOYA Y LECHE. CONTIENE COLORANTE AMARILLO TARTRAZINA.**

Sugar, palm kernel fat, cocoa powder, palm kernel oil, whey milk powder, maltodextrin, salt, thickener gum Arabic, colour titanium dioxide, emulsifiers (soy lecithin and polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid, glazing agents (shellac, magnesium silicate and carnaúba wax), FD&C colors (yellow #6, red #40, yellow #5, blue #1 and red #3), and natural flavor. **GLUTEN FREE. ALLERGIC: CONTAIN SOY PRODUCTS AND MILK. CONTAIN FD&C YELLOW #5.**

### 3. ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS / ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS / SENSORY SPECIFICATIONS

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Cor / Color / Color:	Amarelo, laranja, vermelho, azul, rosa e verde Amarillo, naranja, rojo, azul, rosa y verde Yellow, orange, red, blue, pink and green	✓	
Odor / Olor / Odor:	Característico / característico / characteristic	✓	
Sabor / Sabor / Flavor:	Característico / característico / characteristic	✓	
Textura / Textura / Texture:	Crocante / crujiente / crunchy	✓	

### 4. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS / ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Umidade / Humedad / Moisture:	max 1.5%	✓	
Densidade / Densidad / Density:	0.80 - 0.95 g/ml	✓	
Dímetro médio / Diámetro médio / Average diameter:	9 mm	✓	
Altura média / Altura médio / Average height:	5 mm	✓	
CV – coeficiente de variação / CV (Coeficiente de variación) / VC – Variation Coefficient:	< 20%	✓	

### 5. CONTAMINANTES INORGÂNICOS / CONTAMINATES INORGÂNICOS / INORGANIC CONTAMINATION

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Arsênio/ Arsenio/ Arsenic:	máx. 0.20 mg/kg	✓	
Chumbo/ Plomo/ Lead:	máx. 0.20 mg/kg	✓	
Cádmio/ Cadmio/ Cadmium:	max. 0.20 mg/kg	✓	

Parâmetros de contaminantes inorgânicos seguem de acordo com a resolução, RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013. / Parametros de contaminantes inorgânicos de acuerdo con la resolución RDC N°42, de 29 de agosto de 2013. / Parameters according to inorganic contaminants, RDC N°42, august 29<sup>th</sup>, 2013.

### 6. ESPECIFICAÇÕES MICOTOXINAS / MICOTOXINAS / MICOTOXIN

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 / Aflatoxin B1, B2, G1, G2	max 5 µg/kg	✓	
Ocratoxina A / Ocratoxin A	max. 5 µg/kg	✓	


Parâmetros de micotoxinas seguem de acordo com a resolução – RDC N° 07, de 18 de fevereiro de 2011. / Parametros de micotoxinas siguen de acuerdo con la resolución – RDC N°7, 18 febrero de 2011. / Micotoxin parameters are according to RDC N°7, february, 18

### 7. MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS / MICROSCOPIC AND MACROSCOPIC

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Areia ou cinzas insolúveis em ácido / Arena o ceniza insoluble en ácido / Sand or acid insoluble ash	max. 1,5%	✓	
Ácaros mortos / Los ácaros muertos / mites dead:	max. 5	✓	

Periodicidade da análise / Análisis de la frecuencia / Analysis of frequency: Anual / anual / yearly

Parâmetros de microscopia seguem de acordo com a resolução RDC 14, de 28 de março de 2014. / Microscopia siguientes parámetros de acuerdo a la RDC 14, del 28 de marzo de 2014. / Microscopy following parameters according to the RDC 14, of March 28, 2014.

	<b>Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.</b>	Documento: ET 04268
	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION</b> <b>MINI PASTILHAS CONFEITADAS SABOR CHOCOLATE CHOCOGIROS / PASTILLAS CONFITADAS SABOR CHOCOLATE / CHOCOLATE FLAVORED BUTTONS - CX 12X500g</b>	Revisão: 014 09/01/2017
<b>Elaboração</b> JUCELE.DIAS	<b>Revisão</b> JHAYCE.ORTIZ	<b>Aprovação</b> LUCIANA.DONATO

## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parâmetro/ Parámetro / Parameter	Resultado/ Resultado/ Result	Certificado de Análises/ Certificado de Análisis/ Certificate of Analysis	
		Sim / Si / Yes	Não / No / Not
Coliformes a 45°C / Coliformes 45°C / Coliforms 45°C	<10 UFC/g	✓	
<i>Salmonella</i> sp	ausência em 25 g / ausencia en 25 g / absent in 25 g	✓	

Parâmetros de microbiologia seguem de acordo com a resolução RDC 12, de 02 de janeiro de 2001. Item 19 a / Parámetros microbiológicos están de acuerdo con la resolución RDC n°12, de 12 enero 2001. / Microbiological parameters follow Brazilian Regulation RDC n°12, January 12<sup>th</sup>, 2001

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS		
Porção de 25g (2 colheres de sopa)		
Tamaño por porción 25g (2 cucharas de servir) / Serving size 25g (2 tablespoons)		
	Quantidade por porção/ Cantidad por porción/Amount per serving	%VD(*) /%DV(*)
Valor Energético/Calorias/Calories	113 kcal = 475 kJ	6
Carboidratos/Carbohidratos/Carbohydrates	15 g	5
Açúcares / azucars / sugars:	14 g	-
Proteínas/Proteínas/Protein	0.8 g	2
Gorduras Totais/Grasas Totales/Total Fat	5.7 g	10
Gorduras Saturadas/Grasas Saturadas/Saturated Fat	5.3 g	24
Gorduras Trans/Grasas Trans/ Trans Fat	0 g	**
Fibra Alimentar/Fibras Dietéticas/Dietary Fiber	1.2 g	5
Sódio/Sodio/Sodium	9.4 mg	0

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido. (\*) % Valores Diários de referencia con base en una dieta de 2.000 Kcal o 8.400 kJ. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. \*\* VD no establecido. (\*) Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet or 8,400 kJ. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. \*\* Daily Value not established.


## 10. ALERGÊNICOS / ALERGENICOS/ FOOD ALLERGEN

Alergênico / Alergénico/ Allergen	Produto / Producto / Product	Linha de Produção/ Línea de Producción/ Production Line	Presença não intencional/ Presencia no intencional/ No intentional presence	Observações / Observacion / Observation
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ovos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peixes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Amendoim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lecitina de Soja / Lecitina de soja / Soy lecithin
Leites de todas as espécies de animais mamíferos.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soro de leite em pó / Suero de leche en polvo / Whey milk powder.
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Látex natural.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Alergênicos seguem de acordo com a resolução, RDC N° 26, de 02 de julho de 2015. / Alérgenos de acuerdo con la resolución, RDC N°26, de 02 de julio de 2015. / Allergenic according to, RDC N°26, July 02<sup>th</sup>, 2015.

## 11. OUTROS / OTHERS

Componente / Component	Produto / Producto / Product	Linha de Produção/ Línea de Producción/ Production Line	Presença não intencional/ Presencia no intencional/ No intentional presence	Observações / Observacion / Observation
Sulfitos (E220-E228) / Sulfitos / Sulphites	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Açúcar / Azucar/ Sugar < 10 mg/kg
Áipo / Apio / Celery	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gergelim / Sésamo / Sesame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mostarda / Mostaza / Mustard	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tremoço / Lupino / Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milho / Maiz / Corn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peixes / Pescado / Fish	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Carne / Carne / Meat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frango / Pollo / Chicken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Corantes Artificiais – código INS / Colorantes Artificiales / FD&C Color	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Corante inorgânico dióxido de titânio (E171), corantes artificiais (amarelo tartrazina (E102), vermelho 40 (E129), amarelo crepúsculo (E110), azul brilhante (E133) e vermelho eritrosina (E127)). Colorante inorgânico dióxido de titânio (E171), colorantes artificiales (amarillo tartrazina (102), rojo allura (E129), amarillo crepúsculo (E110), azul brillante (E133) y rojo eritrosina (E127)). Titanium dioxide (E171), FD&C colors (yellow #6 (E110), red#40 (E129), yellow#5 (E102), blue #1 (E133) and red #3 (127)).

	<b>Ind. de Prod. Alimentícios Mavalério Ltda.</b>		Documento: ET 04268
	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION</b>		Revisão: 014 09/01/2017
	<b>MINI PASTILHAS CONFEITADAS SABOR CHOCOLATE CHOCOGIROS / PASTILLAS CONFITADAS SABOR CHOCOLATE / CHOCOLATE FLAVORED BUTTONS - CX 12X500g</b>		Página: 3/3
<b>Elaboração</b> JUCELE.DIAS		<b>Revisão</b> JHAYCE.ORTIZ	<b>Aprovação</b> LUCIANA.DONATO

Aditivos – código INS / Aditivos / Aditives	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Espestante goma arábica (E414), emulsificantes (lecitina de soja (E322) e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol (E476)), glaseantes (goma laca (E904), silicato de magnésio (E553iii) e cera de carnaúba (E903)) e aromatizante natural.</p> <p>Espestante goma arábica (E414), emulsionantes (lecitina de soya (E322) y emulsionantes ésteres de poliglicerol con ácido ricinoléico interesterificado (E476)), glaseantes (goma laca (E904), anti humectante silicato de magnésio (E553iii) y cera de carnaúba (E903)) y aroma natural.</p> <p>Thickener gum Arabic (E414), emulsifiers (soy lecithin (E322) and polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid (E476)), glazing agents (shellac (E904), magnesium silicate and carnaúba wax) and natural flavor.</p>
---	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	---

#### 12. ACONDICIONAMENTO/PESO LÍQUIDO / ACONDICIONAMIENTO/PESO NETO / PACKING

- Caixa de papelão ondulado contendo 12 embalagens com peso líquido de 500g cada.
- Caja de papel cartón corrugado conteniendo 12 embalajes con peso neto de 500g cada.
- Corrugated carton containing 12 poly bags with 500g each. Net weight: 500g.

#### 13. CONFIGURAÇÃO DE GÔNDOLA / MEDIDAS DEL PAQUETE / PACKAGE MEASURES

Comprimento / Longitud / Length:	220 mm
Largura / Ancho / Width:	150 mm
Altura / Altura / Height:	15 mm

#### 14. UTILIZAÇÃO / UTILIZACIÓN / USE

- Ideal para decoração de bolos, tortas e doces em geral. Pode ser utilizado em pistas de sorvete. Pode ser consumido puro, como guloseimas. Recomenda-se aplicar o produto sobre Chantilly ou Creme Branco no momento do consumo.
- Ideal para la decoración de tortas y pasteles en geral. Pode usarse en laderas sorvete. Pode ser consumido puro, como golosinas. Se recomienda aplicar el producto en la crema Chantilly o negro en el momento del consumo.
- Ideal for decorating cakes, and pastries in geral. Pode be used in sorvete. Pode slopes be consumed pure, as treats. It is recommended to apply the product on Chantilly Cream or White at the time of consumption.

#### 15. ARMAZENAMENTO / ALMACENAMIENTO / STORAGE

- Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais quentes, úmidos ou excessivamente iluminados (luz do sol), de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. O produto deve ser estocado em local seco e arejado e em temperatura ambiente.
- Debe ser almacenado sobre estrados, lejano de locales calientes, húmedos o excesivamente iluminados (luz del sol), de productos químicos y olores fuertes, y nunca dejar en contacto directo con piso o pared. El producto debe ser almacenado en local seco, aireado y en temperatura ambiente.
- Store in a cool, dry place. Avoid high temperatures, humidity, sunlight exposure, chemicals and strong odors. Must be kept on pallets and never be in direct contact with the floor and/or walls.

#### 16. SHELF-LIFE / VALIDAD / SHELF-LIFE

- 12 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento.
- 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
- 12 months from the date of manufacture, under the correct storage conditions.

#### 17. REGISTRO / REGISTRO / REGISTRATION

- Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, segundo Resolução nº27, de 6 de agosto de 2010.
- Producto dispensado de registro junto al Ministerio de Salud, segundo Resolución nº27, de 6 de agosto de 2010.
- Product exempt from registration on the Brazilian Health Ministry, under the resolution nº 27, august 06, 2010.

#### 18. OUTROS / OTHERS

	Adequado para / Suitable for	Certificado / Certificación/ Certified	Obs:
Kosher	Não / No / Not	Não / No / Not	
GMO FREE	Não / No / Not	Não / No / Not	Lecitina de Soja / Lecitina de soya / Soy lecithin