



Especificação Técnica
Recheio sabor Chocolate
(Bolos e Sobremesas)

Documento/Revisão: ET-CORP0048.04

Data da Elaboração: 09/09/2015

Data da Revisão: 14/12/2021

Página 1 de 4

DESCRIÇÃO:

Recheio sabor chocolate



CÓDIGO:

21363

NCM:

18069000

CÓDIGO DE BARRAS EAN 13:

7898610604076

CÓDIGO DE BARRAS DUN 14:

17898610604073

ORIGEM:

Brasil

INGREDIENTES:

Açúcar, água, glicose, leite em pó integral, amido modificado, gordura de palma, cacau em pó, sal, estabilizante celulose microcristalina, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, acidulante ácido láctico, corante caramelo I, conservador sorbato de potássio. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, TRIGO E AVELÃ. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	58 kcal = 242 kJ	3
Carboidratos	13 g	4
Proteínas	0 g	0

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Juliana Manzano	Aline Bento	Danilo Gois

Confidencial



Especificação Técnica
Recheio sabor Chocolate
(Bolos e Sobremesas)

Documento/Revisão: ET-CORP0048.04

Data da Elaboração: 09/09/2015

Data da Revisão: 14/12/2021

Página 2 de 4

Gorduras totais	0,7 g	1
Gorduras saturadas	0,3 g	2
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	19 mg	1

* % Valores Diários 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.

** Valor Diário não estabelecido

APLICAÇÃO DO PRODUTO: recheio pronto para ser utilizado em produtos de confeitaria e panificação.

PARÂMETRO ANÁLISES DE APROVAÇÃO DO PRODUTO:

• **Características Sensoriais:**

Análises	Padrão	Frequência de Análise
Coloração	Castanho escuro	A cada lote produzido
Aspecto	Viscoso	
Aroma/Sabor	Característico de chocolate, livre de odores estranhos.	

• **Análises Físico-Químicas:**

Análises	Mínimo	Máximo	Frequência de Análise
Índice de refração (°Brix)	66,0	70,0	A cada lote recebido
pH	4,8	5,4	
Viscosidade Bostwick/Cenco, 60s, 20°C	0	4,0	

• **Microbiológicos:**

Análises	Máximo	Frequência de Análise
Bolores e Leveduras/g	100	A cada lote
Enterobacteriaceae/g	10	
<i>Salmonella</i> /25g	Ausente	Semestral

Fonte: Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 (item g).

• **Micotoxinas**

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

Elaborado por: Juliana Manzano	Revisado por: Aline Bento	Aprovado por: Danilo Gois
-----------------------------------	------------------------------	------------------------------

Confidencial



Especificação Técnica
Recheio sabor Chocolate
(Bolos e Sobremesas)

Documento/Revisão: ET-CORP0048.04

Data da Elaboração: 09/09/2015

Data da Revisão: 14/12/2021

Página 3 de 4

Fonte: RDC nº 487, de 26 de março de 2021 e IN nº 88, de 26 de março de 2021

• **Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas**

Análises	Máximo	Frequência de Análise
Fragmentos de insetos (em 100g)	10	Trienal
Fragmentos de pelo de roedores (em 100g)	1	
Ácaros Mortos (em 100g)	5	
Areia ou cinzas insolúveis em ácido (%)	1,5	

Fonte: RDC nº14, de 28 de março de 2014.

• **Contaminantes inorgânicos**

Análises	Máximo	Frequência de Análise
Arsênio (mg/kg)	0,20	Trienal
Chumbo (mg/kg)	0,20	
Cadmio (mg/kg)	0,20	

Fonte: RDC nº 487, de 26 de março de 2021 e IN nº 88, de 26 de março de 2021

INSTRUÇÕES DE USO:

Conservar em local seco e fresco, protegido da luz e calor. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 15 dias.

Dica de utilização: Este produto pode ser aplicado puro ou misturado com Bettercreme (Creme tipo Chantilly).

EMBALAGEM:

Unidades por caixa: 6

Peso líquido por unidade: 1,05Kg

Peso líquido caixa: 6,30Kg

Peso bruto por caixa: 6,84Kg

Embalagem primária: pouche de polietileno atóxico

Embalagem secundária: caixa de papelão microondulado.

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: 11

Caixas: 9

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Juliana Manzano	Aline Bento	Danilo Gois

Confidencial



Especificação Técnica
Recheio sabor Chocolate
(Bolos e Sobremesas)

Documento/Revisão: ET-CORP0048.04

Data da Elaboração: 09/09/2015

Data da Revisão: 14/12/2021

Página 4 de 4

ARMAZENAMENTO e TRANSPORTE:

Armazenar o produto sob temperatura ambiente, 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:

270 dias

Lote e validade: vide embalagem

PRODUZIDO POR:

Ritter Alimentos S.A. Av. Frederico Augusto Ritter, 2700 – Cachoeirinha/RS – Brasil. CEP: 94930-598.
CNPJ: 90.286.139/0001-36

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
ETC/00	09/09/2015	Criação
ETC/01	27/11/2017	Adição dos itens NCM e histórico de revisões
ETC/02	08/01/2018	Atualização de informações de produto
ET-CORP0048.03	19/05/2021	Atualização geral da especificação
ET-CORP0048.04	14/12/2021	Alteração de fornecedor (mudança de código e revisão geral da especificação)

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Juliana Manzano	Aline Bento	Danilo Gois

Confidencial