
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE MATERIAL

FOODBASE – MISTURA EM PÓ PARA GELADOS COMESTÍVEIS

Nome do produto: Choco ben bono

Denominação de venda: Mescla de cacau com recheio de castanha de caju e wafer

Código interno: 856 (4 Kg) e 2394 e 2363 (1,050Kg)

Descrição

É uma linha completa de mesclas de chocolates prontos para serem utilizados para rechear bolos, tortas, dentre outros produtos de panificação, ou para compor sobremesas geladas; produzindo, dessa forma, alimentos ainda mais saborosos sem deixar de garantir a qualidade do produto final.

Aplicação e Dosagem Orientativa

Misturar o produto com utensilio limpo e seco até obter uma pasta homogenia (produto sujeito a separação de fase). Caso necessário aquecer o produto em temperatura entre 34°C e 38°C em chocolateira ou banho-maria.

As recomendações de aplicação são baseadas em testes internos e orientadas pela legislação vigente. É de responsabilidade de cada fabricante avaliar de a aplicação em seu produto final atende as legislações pertinentes.

Ingredientes: açúcar, óleo vegetal, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura de palma, castanha de caju (gordura vegetal parcialmente hidrogenada e sal) wafer (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, soro de leite em pó, óleo de soja, emulsificante lecitina de soja (ins 322), fermentos químicos, bicarbonato de sódio (ins 500ii), emulsificantes lecitina de soja (INS 322) e poliglicerol (INS 476), aroma sintético idêntico ao natural, sal. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, CASTANHA DE CAJU, DERIVADOS DE SOJA, TRIGO E AVELÃ. PODE CONTER AMENDOIM E PISTACHE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

Transgênicos (GMO)



Contém Derivados de soja (*Roundup ready*, *Agrobacterium sp*) transgênico (s) em sua composição.

Características Sensoriais

Aparência (Aspecto e cor): Produto pastoso de coloração branco com pedaços de cookies.

Análise sensorial (Odor e sabor): Suave

Características Microbiológicas

Bolores e leveduras: 1000 UFC/g máx.

Enterobacteriaceae/g: 100 NMP/g máx.

Estafilococos coagulase positiva/g: 5×10^2 NMP/g máx.

Salmonella spp: Ausência/25g

Validade

12 meses a partir da data de fabricação se seguida as condições de armazenamento.

Condições de Armazenamento, Distribuição e Manipulação

Manter a embalagem devidamente fechada em local seco fresco e inodoro e ao abrigo de luz.

Embalagem

Baldes de material plásticos contendo 4 Kg (quilos) deste produto.

Informação Nutricional (**)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 200.			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	747,9	148,9	7
Carboidratos (g)	81,7	16,3	5
Açúcares totais (g)	67,8	14,0	28
Açúcares adicionados (g)	40,0	7,9	
Proteínas (g)	13,7	2,7	5
Gorduras totais (g)	40,7	8,1	12
Gorduras saturadas (g)	7,5	1,5	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,4	1,0	4
Sódio (mg)	180	35,9	2

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

(**) Considerações: RDC 429/2020 – Art. 4º § 2º, Art. 7º § 2º, Art. 8º § 2º; IN 75/2020 – Anexo XVI.

A porção por embalagem foi calculada com base na embalagem de 4Kg.

Micotoxina

Os processos de Fabricação da FOOD BASE não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com micotoxinas, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de micotoxinas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle de risco destes contaminantes.

Microscopia e Macroscopia

Os perigos físicos que oferecem risco à saúde do consumidor foram estudados nos planos de autocontrole, com foco na análise de perigos por etapas e, quando significativos, medidas de controle estão planejadas. Desta forma, estes perigos são eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis através do processo.

Declaração de Alergênicos

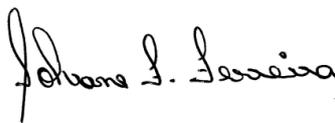
Classificação	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado
Amendoim		X	Sim	Não
Avelã (<i>Corylus spp.</i>)	X		Sim	Não
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	X		Sim	Sim
Castanha-do-brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>)		X	Não	Sim

Leite e derivados	X		Sim	Não
Ovo e derivados		X	Sim	Sim
Soja e derivados	X		Sim	Não
Trigo e derivados	X		Sim	Sim
Centeio e derivados		X	Não	Sim
Cevada e derivados		X	Sim	Sim
Aveia e derivados		X	Não	Sim
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.)		X	Não	Sim
Nozes (<i>Juglans</i> spp.)		X	Não	Sim
Pecãs (<i>Carya</i> spp.)		X	Não	Sim
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)		X	Sim	Não
Pinoli (<i>Castanea</i> spp.)		X	Não	Sim
Látex natural		X	Sim	Sim

A Política de Alergênicos da FOODBASE estabelece uma lista de matérias-primas alergênicas, medidas preventivas e um controle sistêmico desde o desenvolvimento, produção e distribuição, de forma a prevenir contaminações cruzadas de acordo com a legislação do Brasil (RDC26/2015) e Comunidade Europeia (Diretiva CE nº1169/2011). A política de alergênicos contempla segregação de alergênicos na estocagem, fracionamento, procedimentos de higienização com verificação de eficácia, sequenciamento de produção, dentre outras. Toda nova matéria prima potencialmente alergênica é incluída na lista de alergênicos, isso significa que será identificada, estocada, fracionada e manipulada segundo critérios que previnem risco de contaminação cruzada. Todo novo produto é desenvolvido contemplando requisitos de alergenicidade. A FOODBASE estabeleceu em sua Política de Alergênicos o limite de quantificação de 10ppm para declaração da contaminação cruzada dos alergênicos. Declaramos que este produto pode conter os alergênicos na linha de produção, onde está definido que NÃO há controle de contaminação cruzada, devido às características dos produtos produzidos na linha. O controle de alergênicos é realizado através da composição do material, portanto para essas substâncias considerar as informações complementadas no tópico ingredientes.

Histórico de Versões / Alterações

01 – 27/09/2022: atualização deste documento conforme legislação vigente.



Solvane Forquezatto Ferreira
Responsável Técnica
CRQ 02409624