

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE MATERIAL FOODBASE – MISTURA EM PÓ PARA GELADOS COMESTÍVEIS

Nome do produto: Koko Krokante (Coco + Castanhas)

Denominação de venda: Recheio sabor artificial de coco com pedaços de coco e castanhas

Código interno: 3853 (1,05Kg) e 3858 (3Kg)

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 sugestão de uso

Misturar o produto com utensílio limpo e seco até obter uma pasta homogênea (produto sujeito a separação de fase). Caso necessário, aquecer o produto em temperatura entre 34°C e 38°C em chocolateira ou banho-maria. Ideal para recheios e coberturas de produtos de panificação (bolos, biscoitos e outros); além de sobremesas geladas (picolés, sorvetes e outros).

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

Ingredientes: óleo vegetal, açúcar, coco ralado, soro de leite em pó, leite em pó integral, castanha de caju, maltodextrina, gordura de palma, manteiga de cacau, sal, emulsificantes lecitina de soja (*Roundup Ready*) e INS 476, aroma artificial. **ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AVELÃ, AMENDOIM E PISTACHE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Transgênicos (GMO)



Produto produzido a partir de soja transgênica.

Características Sensoriais

Aparência (Aspecto e cor): Produto pastoso de coloração branca com pedaços de coco e castanhas.

Análise sensorial (Odor e sabor): Característico.

Características Microbiológicas

De acordo com a Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019:

Bolores e leveduras: 1000 UFC/g máx.

Enterobacteriaceae/g: 100 NMP/g máx.

Estafilococos coagulase positiva/g: 5x10² NMP/g máx.

Salmonella spp: Ausência/25g

Validade

12 meses a partir da data de fabricação se seguida as condições de armazenamento. Após aberto consumir em até 30 dias.

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 plástico contendo 1,05 kg (quilos) e 3 kg.

Instrução Nutricional (**)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 150.			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	545	109	5
Carboidratos (g)	48	9,6	3
Açúcares totais (g)	30	6	
Açúcares adicionados (g)	30	6	12
Proteínas (g)	5	1	2
Gorduras totais (g)	37	7,4	11
Gorduras saturadas (g)	10,5	2,1	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	105	21	1
* 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.

As porções por embalagem calculado com base na embalagem contendo 3 Kg do produto.

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.

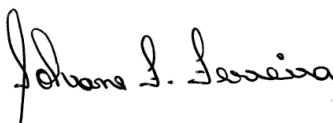
Declaração de Alergênicos

Classificação	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado
Amendoim		X	Sim	Não
Avelã (<i>Corylus</i> spp.)		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 – 19/10/2021: Alteração para novo modelo de ficha técnica.
- 02 – 26/09/2022: Atualização da tabela de informação nutricional conforme RDC 429/2020.
- 03 – 28/10/2022: Atualização na Tabela Nutricional



Solvane Forquezatto Ferreira
Responsável Técnica
CRQ 02409624