

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION

ET 4-92-108739	CONFEITO MIÇANGA SABOR CHOCOLATE GRAGEAS SABOR CHOCOLATE CHOCOLATE FLAVORED NONPAREILS
----------------	---

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application

Confeito Miçanga Sabor Chocolate, obtida por processo de drageamento.
Decoração de brigadeiros, docinhos, bolos, tortas e cupcakes;
Ideal para pistas de sorvetes, confeitarias e padarias.

Grageas Sabor Chocolate. obtenido por proceso drageamento.
 Decoración de brigadeiros, dulces, pasteles, tartas y cupcakes;
 Ideal para pistas de helados, pastelerías y panaderías.

Chocolate Flavored Nonpareils, obtained by panning process.
 Decoration of brigadeiros, sweets, cakes, pies and cupcakes;
 Ideal for ice cream tracks, patisseries and bakeries.

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients

Açúcar, cacau em pó, dextrina, fécula de mandioca, glicose em pó, aromatizante, glaceante talco (INS 553iii), umectante glicerol (INS 422) e espessante goma arábica (INS 414). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.**

Azúcar, cacao en polvo, dextrina, almidón de yuca, glucosa en polvo, aroma idéntico al natural, glaceante talco, humectante glicerol y espesante goma arábica. **LIBRE DE GLUTEN. CONTIENE SABOR SINTÉTICO IDÉNTICO AL NATURAL.**

Sugar, cocoa powder, dextrin, cassava starch, glucose powder, artificial flavor, glazing agent talc, humectant glycerin and thickener gum arabic. **GLUTEN FREE. CONTAINS ARTIFICIAL FLAVOR.**

Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information

		COA	REF
Cor	Marron característico		
Color	Marrón característico	X	
Color	Blown typical		
Textura	Crocante característico		
Textura	Crujiente característico	X	
Texture	Typical crunchy		
Odor	Característico		
Olor	Característico	X	
Smell	Typical		
Sabor	Característico		
Sabor	Característico	X	
Flavor	Typical		

Aspectos físico químicos / Aspectos físico químicos / Chemical and Physical Information

Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
	Mín.	Máx.		
Umidade				
Humedad	-	2,5%	X	
Moisture				
Densidade				
Densidad	0,9 g/ml	1,0 g/ml	X	
Density				

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 11/10/2022	Isabela Botaro; 11.10.2022	Luciana Donato 11/10/2022	001	1 / 4

Atividade de água Actividad de água Water activity:	-	0,70	X	
Diâmetro médio Diámetro médio Average diameter	1,4 mm	2 mm		X
CV – Coeficiente de variação CV (Coeficiente de variación) VC – Variation Coefficient:		20%		X
Dimensão Dimensión Dimension	Mesh # 10	Mesh # 14		X

Aspectos microbiológicos / Aspectos microbiológicos / Microbiological Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Salmonella/25g	Ausente		X	
Enterobacteriaceae/g	<10 UFC/g		X	
Bolores e leveduras/g	<10 ² UFC/g		X	

Contaminantes Inorgânicos / Contaminates Inorgánicos / Inorganic Contamination				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Arsênio Arsenio Arsenic	N.A			X
Chumbo Plomo Lead	N.A			X

Aspectos Macroscópicos e Microscópicos / Aspectos macroscópicos y microscópicos / Macroscopic and microscopic Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Areia ou cinzas insolúveis em ácido Arena o ceniza insoluble en ácido Sand or acid insoluble ash	1,5			X
Ácaros mortos Los ácaros muertos Dead mites	5			X

Informação Nutricional / Información Nutricional / Nutrition Facts				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS				
Porção / Porción / Serving : 25g (2 ½ Colheres de sopa / Cucharas Sopera / Tablespoons)				
	100g	25g	%VD*	
Valor energético / Calorías / Calories (Kcal)	376	94	5	
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	91	23	8	
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	80	20	40	
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	80	20		
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	2	0	1	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 11/10/2022	Isabela Botaro; 11.10.2022	Luciana Donato 11/10/2022	001	2 / 4

Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	0,8	0	0
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	0,5	0	1
Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g)	0	0	0
Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g)	3	0,6	3
Sódio / Sodio / Sodium (mg)	93	23	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção / *Porcentaje de valores diários proporcionada por la porción / *Percentage of daily values provided by serving

% dos Ingredientes / Ingredient breakdown	
Açúcar / Azúcar / Sugar	80 - 95
Cacau em pó / cacao en polvo / cocoa powder	5 - 7
Dextrina / Dextrina / Dextrin	3 - 5
Fécula de mandioca / Almidón de yuca / Cassava starch	1 - 3
Glicose em pó / Glucosa en polvo / Glucose powder	≤0,05
Aromatizante / aroma idêntico al natural / artificial flavor	≤0,2
Glaceantes Talco (INS 553iii) / Glaceantes Talco / Glazing agents Talc	≤1
Umectante glicerol (INS 422) / Humectante glicerol / Humectant glycerin	≤0,5
Espessante goma arábica (INS 414) / Espesante goma arábica / Thickener gum arabic	≤0,5

Embalagem, Codificação / Embalaje, codificación / Packaging, Coding						
Codificação Codificación Coding	Descrição RSPO UTZ	Peso líquido Peso neto Net Weight	Embalagem Packaging Embalaje		Configuração de Gôndola Medidas Del Paquete Package Measures	
1-92-194560	N.A	CX 2X5Kg	Embalagem flexível Embalaje flexible flexible packaging	Caixa de papelão Caja de papel cartón Corrugated	-	-
1-92-194760	N.A	CX 20X80g			-	-
1-92-194180	N.A	CX 10X500g			-	-
1-92-194561	N.A	30 Kg	Saco kraft trifoldado com plástico interno. Bolsa kraft con plástico en el interior. Kraft paper bag with poly bag.		860mm	410mm 180mm

Vida útil, Armazenamento e Transporte / Plazo de Validez, Recomendación Almacenamiento y Transporte / Shelf Life, Recommended Storage and Transport Conditions
<p>18 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento.</p> <p>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.</p> <p>Transportar em caminhão baú isento de insetos, sujidades, odores e materiais estranhos.</p>
<p>18 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.</p> <p>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.</p> <p>Transportar en camión libre de insectos, suciedad, olores y materiales extraños.</p>
<p>18 months from the date of manufacture, under the correct storage conditions.</p> <p>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.</p> <p>Truck / container: clean, without insects and strange materials</p>

Informações Adicionais / Información Adicional / Additional Information			
Adequado para / adecuado para / Suitable to	Sim / Si / Yes	Não / No / No	Detalhes / Detalles / Details
Organismos Geneticamente Modificados (OGM) Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification		X	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 11/10/2022	Isabela Botaro; 11.10.2022	Luciana Donato 11/10/2022	001	3 / 4



Certificado Kosher Kosher certified Certificado Kosher	X		
Certificado Halal Halal Certified Certificado Halal	X		
RSPO MB - Fornecedor RSPO: Membership Number: 9-2805-18-000-00 Certificado RSPO n°: CRSP09226 Produto contribui para a produção de Óleo de Palma Certificado e Sustentável. El producto contribuye a la producción de aceite de palma certificado y sostenible. Product contributes to the production of Certified and Sustainable Palm Oil.		X	
RAC MB - Produto fabricado com cacau de origem sustentável. Producto elaborado con cacao de origen sostenible. Product manufactured with cocoa of sustainable origin.	X		

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.

Definição / Definición / Definition

- **COA: Consta no laudo de análise. O laudo de análise será enviado com o produto mediante solicitação prévia do cliente, assim que concluídas as análises.**
- **REF.: Análise para atendimento do programa de monitoramento interno (não consta no laudo de análise).**
- COA: El informe de análisis. El informe de análisis será enviado con el producto a solicitud del cliente, por lo que completó el análisis
- REF.: Análisis de la atención del programa de vigilancia interna (no incluido en el informe de análisis).
- COA : Reported on the Analytical Certificate for each lot. The Analytical Certificate will be sent along with the product when the customer makes previously solicitation.
- REF.: Analysis for attending internal schedule analysis (not reported on the Analytical Certificate).

Observações / Observación / Observation

- Segue de acordo com a legislação vigente, conforme descrito no 202.2.003 Procedimento Assuntos Regulatórios. Esta especificação pode ser alterada sem comunicação prévia. Estamos à disposição para fornecer as informações atualizadas quando solicitado.**
- Se sigue según la legislación vigente, como se describe en 202.2.003 Procedimientos Asuntos regulatorios. Esta especificación se puede cambiar sin previo aviso. Estamos disponibles para proporcionar información actualizada cuando se solicite.
- It follows according to the current legislation, as described in 202.2.003 Procedure Regulatory Affairs. This specification can be changed without prior notice. We are available to provide updated information when requested.

Histórico de Revisão / Summary Revision / Revisión Histórica

Data	Revisão	Descrição
11/10/2022	001	Revisão da informação nutricional, informações sobre nova rotulagem e legislações vigentes.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 11/10/2022	Isabela Botaro; 11.10.2022	Luciana Donato 11/10/2022	001	4 / 4