

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-109460	<b>CEREAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE E CHOCOLATE BRANCO</b> <b>MICRO CEREAL CON BAÑO DE REPOSTERÍA SABOR CHOCOLATE Y CHOCOLATE BLANCO</b> <b>MICRO CRISPY COVERED WITH CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE COMPOUND</b>

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
<p><b>Cereal Com Cobertura Sabor Chocolate e Chocolate Branco, obtido por processo drageamento. Ideal para decoração de bolos, tortas, sorvetes e doces em geral. Pode ser utilizado como recheio ou ainda consumido puro como Guloseimas.</b></p>
<p>Micro Cereal Con Baño de Repostería Sabor Chocolate y Chocolate Blanco, obtenido por proceso drageamento. Ideal para la decoración de pasteles, tartas, helados y dulces en general. Puede ser utilizado como relleno o consumido puro como manjares.</p>
<p>Micro Crispy Covered With Chocolate and White Chocolate Compound, obtained by panning process. Ideal for decorating cakes, pies, ice cream and sweets in general. Can be used as a filling or consumed pure as delicacies.</p>

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients
<p>Açúcar, cereal extrusado com cacau (farinha de Arroz, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (Streptomyces viridochromogeneses e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Agrobacteriumtumefaciens e/ou Zeamays e/ou Agrobacterium sp.), cacau alcalino, extrato de malte, sal, cacau preto, farinha de aveia, cacau vermelho e antiemectante carbonato de cálcio (INS 170i)), cereal extrusado (farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (Streptomyces viridochromogeneses e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zeamays e/ou Agrobacterium sp), açúcar, extrato de malte, farinha de aveia, sal, e antiemectante carbonato de cálcio (INS 170i)), gordura vegetal, maltodextrina, cacau em pó, glicose em pó, emulsificantes triestearato de sorbitana (INS 492) e lecitina de soja (INS 322), espessantes goma arábica (INS 414) e talco (INS 553iii), umectante glicerol (INS 422), aromatizante e antioxidantes BHA (INS 320) e BHT (INS 321). <b>CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA, CEVADA E AVEIA. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.</b></p>
<p>Azúcar, cereal extruido con cacao (harina de arroz, azúcar, harina de maíz enriquecida con hierro y ácido fólico, cacao alcalino, extracto de malta, sal, cacao negro, harina de avena, cacao rojo y anti humectante carbonato de calcio), cereal extruido (harina de arroz, harina de maíz enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, extracto de malta, harina de avena, sal y anti humectante carbonato de calcio), grasa vegetal, maltodextrina, cacao en polvo, glucosa en polvo, emulsionantes triestearato de sorbitano y lecitina de soya, espesantes goma arábica y talco, humectante glicerol, aroma idéntico al natural y antioxidantes BHA y BHT. <b>CONTIENE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOYA, CEBADA Y AVENA. CONTIENE SABOR SINTÉTICO IDÉNTICO AL NATURAL.</b></p>
<p>Sugar, extruded cereal with cocoa (rice flour, sugar, corn flour enriched with iron and folic acid, alkalinized cocoa, malt extract, salt, black cocoa, oat flour, red cocoa and anti-caking agent calcium carbonate), extruded cereal (rice flour, corn flour enriched with iron and folic acid, sugar, malt extract, oat flour, salt and anti-caking agent calcium carbonate), vegetable fat, maltodextrin, cocoa powder, glucose powder, emulsifiers sorbitan tristearate and soy lecithin, thickeners gum arabic and talc, humectant glycerin, artificial flavor and antioxidants BHA and BHT. <b>CONTAINS GLUTEN. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS SOY, BARLEY AND OAT DERIVATIVES. CONTAINS ARTIFICIAL FLAVOR.</b></p>

Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information		COA	REF
<b>Cor</b> Color Color	<b>Branco e Marron característico</b> Blanco y Marrón característico White and Brown typical	X	
<b>Textura</b> Textura Texture	<b>Crocante característico</b> Crujiente característico Crunchy typical	X	
<b>Odor</b> Olor Smell	<b>Característico</b> Característico Typical	X	
<b>Sabor</b> Sabor Flavor	<b>Característico</b> Característico Typical	X	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Isabela Botaro	Luciana Donato; 28/09/2022	Luciana Donato	001	1 / 5

<b>Aspectos físico químicos / Aspectos físico químicos / Chemical and Physical Information</b>				
<b>Parâmetros / Parámetro / Parameter</b>	<b>Limites / Limite / Limit</b>		<b>COA</b>	<b>REF</b>
	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>		
<b>Umidade</b> Humedad Moisture	-	4%	X	
<b>Atividade de água</b> Actividad de água Water activity:	-	0,70	X	
<b>Densidade</b> Densidad Density	0,60 g/ml	0,70 g/ml	X	
<b>Diâmetro médio</b> Diámetro médio Average diameter		3 mm		X
<b>CV – Coeficiente de variação</b> CV – Coeficiente de variación VC – Variation Coefficient	-	< 20%		X
<b>Cachos e duplos</b> Cachos y doubles Horns and double:		15%		X
<b>Descobertos</b> Descubiertos Discovered:		1%		X

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

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

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

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Isabela Botaro	Luciana Donato; 28/09/2022	Luciana Donato	001	2 / 5



## Informação Nutricional / Información Nutricional / Nutrition Facts

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

Porções por embalagem / Porciones por envase / Servings Per Package

Porção / Porción / Serving : 25g (2 2/1 colheres de sopa / Cucharas Sopera / Tablespoons )

	100g	25g	%VD*
Valor energético / Calorías / Calories (Kcal)	445	111	6
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	74	18	6
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	37	9	18
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	37	9	
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	3	0,8	2
Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	15	4	6
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	14	4	18
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)	50	13	1

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

## % dos Ingredientes / Ingredient breakdown

Açúcar / Azúcar / Sugar	32 - 38
Cereal extrusado / Cereal extruido / Extruded cereal	16 - 18
Cereal extrusado com cacão / Cereal extruido con cacão / Extruded cereal with cocoa	16 - 18
Gordura vegetal / Grasa vegetal / Vegetable fat	10 - 15
Maltodextrina / Maltodextrina / Maltodextrin,	10 - 15
Cacão em pó / cacão em pó / Power cocoa	4 - 6
Glicose em pó / Glucosa em pó / Glucose powder	≤0,1
Emulsificantes / Emulsionantes / Emulsifiers	
Triestearato de sorbitana (INS 492) / Triestearato de sorbitano / Sorbitan triestearate	≤0,25
Lecitina de soja (INS 322) / Lecitina de soya / Soy lecithin	≤0,25
Espessantes / Espesantes / Thickeners	
Goma arábica (INS 414) / Goma arábica / Gum arabic	≤0,1
Talco (INS 553iii) / Talco / Talc	≤0,1
Umectante glicerol (INS 422) / Humectante glicerol / Humectant glycerin	≤0,1
Aromatizante / Aroma idêntico al natural / Artificial flavor	≤0,1
Antioxidantes / Antioxidantes / Antioxidants	
BHA (INS 320) / BHA / BHA	≤0,0015
BHT (INS 321) / BHT / BHT	≤0,0015

## Embalagem, Codificação / Embalaje, codificación / Packaging, Coding

Codificação Codificación Coding	Peso líquido Peso neto Net Weight	Embalagem Packaging Embalaje	Configuração de Gôndola Medidas Del Paquete Package Measures
1-92-194762	CX 24X80g	Embalagem flexível Embalaje flexible flexible packaging	160 mm    120 mm    10 mm
1-92-194156	CX 20X80g		160 mm    120 mm    10 mm
1-92-194173	CX 2X3Kg		-    -    -
1-92-194155	CX 12X500g		230 mm    156 mm    30 mm
1-92-198951	10 LB		-    -    -
1-92-198055	4 X 4 LB		-    -    -

## Vida útil, Armazenamento e Transporte / Plazo de Validez, Recomendación Almacenamiento y Transporte /

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Isabela Botaro	Luciana Donato; 28/09/2022	Luciana Donato	001	3 / 5



## Shelf Life, Recommended Storage and Transport Conditions

**12 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento.**

**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.**

**Transportar em caminhão baú isento de insetos, sujidades, odores e materiais estranhos.**

12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

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.

Transportar en camión libre de insectos, suciedad, olores y materiales extraños.

12 months from the date of manufacture, under the correct storage conditions.

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.

Truck / container: clean, without insects and strange materials

## Informações Adicionais / Información Adicional / Additional Information

Adequado para / adecuado para / Suitable to	Sim / Si / Yes	Não / No / No	Detalhes / Detalles / Details
<b>Organismos Geneticamente Modificados (OGM)</b> Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification	X		Farinha de milho Harina de maíz Corn flour.
<b>Certificado Kosher</b> Kosher certified Certificado Kosher	X		
<b>Certificado Halal</b> Halal Certified Certificado Halal	X		
<b>RSPO - Fornecedor RSPO: Membership Number: 9-2805-18-000-00 Certificado RSPO n°: CRSP09226</b> 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		
<b>RAC MB - Produto fabricado com cacau de origem sustentável.</b> 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 n°27, de 6 de agosto de 2010.

- Producto dispensado de registro junto al Ministerio de Salud, segundo Resolución n°27, de 6 de Agosto de 2010.

- Product exempt from registration on the Brazilian Health Ministry, under the resolution n° 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).

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Isabela Botaro	Luciana Donato; 28/09/2022	Luciana Donato	001	4 / 5



- 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
26/09/2022	001	Revisão da informação nutricional, informações sobre nova rotulagem e legislações vigentes, declaração de alergênicos.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Isabela Botaro	Luciana Donato; 28/09/2022	Luciana Donato	001	5 / 5