

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-109459	CEREAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE E CHOCOLATE BRANCO MINI CEREAL CON BANÑO DE REPOSTERÍA SABOR CHOCOLATE Y CHOCOLATE BLANCO MINI CRISPY COVERED WITH CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE COMPOUND

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
<p>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.</p>
<p>Mini 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>Mini 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, cacau preto, extrato de malte, sal, farinha de aveia e antiúmectante carbonato de cálcio (INS 170i)), cereal extrusado (farinha de arroz, açúcar, 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), farinha de aveia, sal, extrato de malte e antiúmectante carbonato de cálcio (INS 170i)), maltodextrina, gordura vegetal, 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). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA, CEVADA E AVEIA. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.</p>
<p>Azúcar, cereal extruido con cacao (harina de arroz, azúcar, harina de maíz enriquecida con hierro y ácido fólico, cacao alcalino, cacao negro, extracto de malta, sal, harina de avena y anti humectante carbonato de calcio), cereal extruido (harina de arroz, azúcar, harina de maíz enriquecida con hierro y ácido fólico, harina de avena, sal, extracto de malta y anti humectante carbonato de calcio), maltodextrina, grasa vegetal, 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. CONTIENE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOYA, CEBADA Y AVENA. CONTIENE SABOR SINTÉTICO IDÊNTICO AL NATURAL.</p>
<p>Sugar, extruded cereal with cocoa (rice flour, sugar, corn flour enriched with iron and folic acid, alkalinized cocoa, black cocoa, malt extract, salt, oat flour and anti-caking agent calcium carbonate), extruded cereal (rice flour, sugar, corn flour enriched with iron and folic acid, oat flour, salt, malt extract and anti-caking agent calcium carbonate), maltodextrin, vegetable fat, cocoa powder, glucose powder, emulsifiers sorbitan tristearate and soy lecithin, thickeners gum arabic and talc, humectant glycerin, artificial flavor and antioxidants BHA and BHT. CONTAINS GLUTEN. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS SOY, BARLEY AND OAT DERIVATIVES. CONTAINS ARTIFICIAL FLAVOR.</p>

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

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato	Isabela Botaro; 26.09.2022	Luciana Donato 26.09.2022	002	1 / 5

Aspectos físico químicos / Aspectos físico químicos / Chemical and Physical Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
	Mín.	Máx.		
Umidade Humedad Moisture	-	4%	X	
Atividade de água Actividad de água Water activity:	-	0,70	X	
Densidade Densidad Density	0,50 g/ml	0,60 g/ml	X	
Diâmetro médio Diámetro médio Average diameter		6 mm		X
CV – Coeficiente de variação CV – Coeficiente de variación VC – Variation Coefficient	-	< 20%		X

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

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato	Isabela Botaro; 26.09.2022	Luciana Donato 26.09.2022	002	2 / 5



Valor energético / Calorías / Calories (Kcal)	430	108	5
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	76	19	6
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	38	10	19
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	38	10	
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	3	0,8	2
Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	12	3	5
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	11	3	14
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)	54	14	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	30 - 35
Cereal extrusado com cacau/ cereal extruido con cacao / extruded cereal with cocoa	15 - 20
Cereal extrusado / Cereal extruido / Extruded cereal	15 - 20
Maltodextrina / Maltodextrina / Maltodextrin	13 - 16
Gordura vegetal / Grasa vegetal / Vegetable fat	10 - 14
Cacau em pó / cacao en polvo / cocoa powder	4 - 6
Glicose em pó / Glucosa en polvo / Glucose powder	≤0,1
Emulsificantes / Emulsionantes / Emulsifiers	
Triestearato de sorbitana (INS 492) / Triestearato de sorbitano / Sorbitan tristearate	≤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	≤0,25
Talco (INS 553iii) / Talco / Talc	≤0,25
Umectante glicerol (INS 422) / Humectante glicerol / Humectant glycerin	≤0,1
Aromatizante / Aroma idéntico al natural / Artificial flavor	≤0,1
Antioxidantes / Antioxidantes / Antioxidants	
BHA (INS 320) / BHA / BHA	≤0,0011
BHT (INS 321) / BHT / BHT	≤0,0011

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

Embalagem, Codificação / Embalaje, codificación / Packaging, Coding				
Codificação Codificación	Peso líquido Peso neto	Embalagem Packaging	Configuração de Gôndola Medidas Del Paquete	
Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato	Isabela Botaro; 26.09.2022	Luciana Donato 26.09.2022	002	3 / 5



Coding	Net Weight	Embalaje		Package Measures		
1-92-194765	CX 24X80g	Embalagem flexível	Caixa de papelão	160 mm	120 mm	10 mm
1-92-194157	CX 20X80g	Embalaje flexible	Caja de papel	160 mm	120 mm	10 mm
1-92-194167	CX 2X3Kg	flexible packaging	cartón Corrugated	-	-	-
1-92-194161	CX 12X500g			230 mm	156 mm	30 mm

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		Farinha de milho Harina de maíz Corn flour.
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°: CRSPO9226 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 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).
- 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.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato	Isabela Botaro; 26.09.2022	Luciana Donato 26.09.2022	002	4 / 5



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
04/04/2022	001	Alteração na tabela nutricional.
26/09/2022	002	Revisão da informação nutricional, informações sobre nova rotulagem e legislações vigentes, declaração de alergênicos

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato	Isabela Botaro; 26.09.2022	Luciana Donato 26.09.2022	002	5 / 5