

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-108864	<b>CONFEITO FLOCOS MACIO SABOR CHOCOLATE</b> <b>FLOCOS BLANDOS SABOR CHOCOLATE</b> <b>SOFT CHOCOLATE FLAVORED FLAKES</b>

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
<p><b>Confeito Flocos Macio, obtido por processo de extrusão.</b></p> <p><b>Decoração de brigadeiros, docinhos, bolos, tortas, pães, mousses, verrines, pães de mel, cupcakes, churros, pizzas; Ideal para sobremesas geladas pois não derrete em contato com a umidade.</b></p>
<p>Confite Flocos Blando, obtenidos por proceso de extrusión.</p> <p>Decoración de brigadeiros, dulces, tortas, pasteles, panes, mousses, verrines, panes de miel, cupcakes, churros, pizzas; Ideal para postres helados ya que no se derrite en contacto con la humedad.</p>
<p>Soft Flakes, obtained by extrusion process.</p> <p>Decoration of brigadeiros, sweets, cakes, pies, breads, mousses, verrines, honey breads, cupcakes, churros, pizzas; Ideal for frozen desserts as it does not melt in contact with moisture.</p>

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients
<p>Açúcar, gordura vegetal, glicose em pó, cacau em pó, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidorovans, Dicossoma sp., Diabrotica firgifera, Thermococcales spp., Bacillus subtilis), sal, emulsificantes lecitina de soja (INS 322) e mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), umectante glicerol (INS 422), glaceante talco (INS 553iii), espessante goma arábica (INS 414) e extrato de cacau. <b>NÃO CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. CONTÉM AROMATIZANTE.</b></p>
<p>Azúcar, grasa vegetal, glucosa en polvo, cacao en polvo, almidón de maíz, sal, emulsionantes lecitina de soya y mono y diglicéridos de ácidos grasos, humectante glicerol, glaceante talco, espesante goma arábica y extracto de cacao. <b>LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADO DE SOYA. CONTIENE AROMATIZANTE.</b></p>
<p>Sugar, vegetable fat, glucose powder, cocoa powder, corn starch, salt, emulsifiers soy lecithin and mono- and di-glycerides of fatty acids, humectant glycerin, glazing agent talc, thickener gum arabic and cocoa extract. <b>GLUTEN FREE. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS SOY DERIVATIVE. CONTAINS FLAVORING.</b></p>

Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information		COA	REF
<b>Cor</b> Color Color	<b>Marron característico</b> Marrón característico Brown typical	X	
<b>Textura</b> Textura Texture	<b>Macio característico</b> Blandos característico Soft typical	X	
<b>Odor</b> Olor Smell	<b>Característico</b> Característico Typical	X	
<b>Sabor</b> Sabor Flavor	<b>Característico</b> Característico Typical	X	

Aspectos físico químicos / Aspectos físico químicos / Chemical and Physical Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
	Mín.	Máx.		
<b>Umidade</b> Humedad Moisture	-	3%	X	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 28/09/2022	Isabela Botaro; 28.09.2022	Luciana Donato 28/09/2022	001	1 / 5

<b>Densidade</b> Densidad Density	0,70 g/ml	0,80 g/ml	X	
<b>Atividade de água</b> Actividad de água Water activity:	-	0,70	X	
<b>Diâmetro médio</b> Diâmetro médio Average diameter		1,5 mm		X
<b>CV – Coeficiente de variação</b> CV (Coeficiente de variación) VC – Variation Coefficient:		20%		X
<b>Dimensão</b> Dimensión Dimension	Mesh # 4.1/2	Mesh # 10		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/25g	Ausente			X
Enterobacteriaceae/g	<10 UFC/g			X
Bolores e leveduras/g	<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

<b>Informação Nutricional / Información Nutricional / Nutrition Facts</b>				
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS</b>				
Porção / Porción / Serving : 25g (2 ½ colheres de sopa / Cucharas Sopera / Tablespoons )				
	100g	25g	%VD*	
Valor energético / Calorías / Calories (Kcal)	463	116	6	
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	78	20	7	
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	70	17	35	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 28/09/2022	Isabela Botaro; 28.09.2022	Luciana Donato 28/09/2022	001	2 / 5



<b>Informações Adicionais / Información Adicional / Additional Information</b>			
<b>Adequado para / adecuado para / Suitable to</b>	<b>Sim / Si / Yes</b>	<b>Não / No / No</b>	<b>Detalhes / Detalles / Details</b>
<b>Organismos Geneticamente Modificados (OGM)</b> Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification	X		Amido de milho / Almidón de maíz / Corn starch
<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°: CRSPO9226</b> <b>Produto contribui para a produção de Óleo de Palma Certificado e Sustentável.</b> <b>El producto contribuye a la producción de aceite de palma certificado y sostenible.</b> <b>Product contributes to the production of Certified and Sustainable Palm Oil.</b>	X		
<b>RAC MB - Produto fabricado com cacau de origem sustentável.</b> <b>Producto elaborado con cacao de origen sostenible.</b> <b>Product manufactured with cocoa of sustainable origin.</b>	X		

<b>Registro / Registro / Registration</b>
<b>- Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, segundo Resolução n°27, de 6 de agosto de 2010.</b>
- 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.

<b>Definição / Definición / Definition</b>
<b>- COA: Consta no laudo de análise. O laudo de análise será enviado com o produto mediante acordo comercial prévio.</b> <b>- REF.: Análise para atendimento do programa de monitoramento interno (não consta no laudo de análise).</b>
- COA: El informe de análisis. El informe de análisis se enviará con el producto previo acuerdo comercial.
- 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 analysis report will be sent with the product upon prior commercial agreement.
- REF.: Analysis for attending internal schedule analysis (not reported on the Analytical Certificate).

<b>Observações / Observación / Observation</b>
<b>Segue de acordo com a legislação vigente, conforme descrito no 202.2.003 Procedimento Assuntos Regulatórios.</b> <b>Esta especificação pode ser alterada sem comunicação prévia. Estamos à disposição para fornecer as informações atualizadas quando solicitado.</b>
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.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 28/09/2022	Isabela Botaro; 28.09.2022	Luciana Donato 28/09/2022	001	4 / 5



Histórico de Revisão / Summary Revision / Revisión Histórica		
Data	Revisão	Descrição
28/09/2022	001	Revisão da informação nutricional, informações sobre nova rotulagem e legislações vigentes, declaração de alergênicos.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Luciana Donato 28/09/2022	Isabela Botaro; 28.09.2022	Luciana Donato 28/09/2022	001	5 / 5