



# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

## COCO RALADO FLOCADO ÚMIDO E ADOÇADO

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (*cocos nucifera L.*) despulpado, despeliculado, ralado, formulado, desidratado, peneirado e embalado através de processos tecnológicos adequados.

### 2. INGREDIENTES

Coco ralado (*cocos nucifera L.*), açúcar, umectante INS 1520, sal e conservador INS 223. Não contém glúten.

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Fios finos
Cor	Branco
Odor	Característico não rançoso
Sabor	Característico não rançoso

### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Lipídeos (%)	50 ± 5
Acidez (% v/p Sol. 1N NaOH)	Máx. 4,5
pH	5,5 a 6,5
Umidade (%)	5,0 - 8,0
Sulfito (ppm)	Máx. 200
Pontos pretos (unid./100g)	Máx. 50

Métodos Físico-químicos para análise de Alimentos Instituto Adolfo Lutz IV Edição, 2005

### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

3-NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS				
b) Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes.				
	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Ausência	-
<i>Escherichia Coli</i> /g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
RDC Nº 724, DE 01 de JULHO DE 2022 e IN Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2022 (ANVISA)				



# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

## COCO RALADO FLOCADO ÚMIDO E ADOÇADO

### 6. CONTAMINANTES QUÍMICOS

METAIS PESADOS	LIMITE MÁXIMO DE TOLERADOS (LMT)
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,05
Cobre (mg/kg)	Máx. 10
<b>RDC Nº 722, DE 01 DE JULHO DE 2022 e IN Nº 160, DE 01 DE JULHO DE 2022 (ANVISA)</b>	

MICOTOXINAS	LIMITE MÁXIMO DE TOLERADOS (LMT)
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) (µg/kg)	Máx. 10
Ocratoxinas A (µg/kg)	Máx. 10
<b>RDC Nº 722, DE 01 DE JULHO DE 2022 e IN Nº 160, DE 01 DE JULHO DE 2022 (ANVISA)</b>	

**Pesticidas:** limites definidos nas monografias ANVISA para a cultura do coco.

### 7. MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

MATÉRIAS ESTRANHAS	LIMITE MÁXIMO DE TOLERADOS (LMT)
Matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas, considerados ou não indicativos de risco	Ausência
Areia.	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.
Fragmentos de Insetos indicativos de falhas de boas práticas, não considerados indicativos de risco	25g/225g
Ácaros mortos.	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação da metodologia.
<b>RDC Nº 623, DE 09 DE MARÇO DE 2022 (ANVISA).</b>	

### 8. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**ALERGÊNICOS: NÃO CONTÉM.** Conforme a legislação ANVISA - RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA- RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

OGM: LIVRE DE OGM.



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

### COCO RALADO FLOCADO ÚMIDO E ADOÇADO

#### 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	100g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	361	2
Carboidrato (g)	44	2
Açúcares totais (g)	31	
Açúcares adicionados (g)	19	0
Proteínas (g)	7,9	2
Gorduras Totais (g)	17	4
Gorduras saturadas (g)	21	3
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	22	10
Sódio (mg)	346	2
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (ANVISA)		

#### 11. REGISTRO

Produto isento da obrigatoriedade de registro na ANVISA de acordo com a -RDC N° 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 - Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 240, de 26 de julho de 2018).

#### 12. LOTE E VALIDADE/ EMBALAGEM / SHELF LIFE

Número de lote e validade impressos na embalagem.

Todas as embalagens são adequadas para proteção e preservação do conteúdo, sem danos à qualidade, em termos de condições sanitárias e de contaminação.

CÓDIGO	EMBALAGEM	PESO	VALIDADE
13519	Saco multicamadas (PE + KRAFT)	5Kg	12 meses

#### 13. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conserve melhor o coco ralado mantendo-o em local seco e protegido de luz solar e longe de fontes de calor. Temperatura máxima de armazenamento recomendada de 30°C. Após aberto a embalagem, mantenha o produto sob refrigeração (de 2°C a 8°C) e utilize em até 10 dias.



Peso Líq. 5 kg

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

## COCO RALADO FLOCADO ÚMIDO E ADOÇADO

Os produtos não devem ser transportados junto com outros que possam causar contaminação e o veículo deve apresentar condições sanitárias adequadas.

### 14. CONDIÇÕES GERAIS

Qualquer embalagem não identificada, rompida ou violada deverá ser rejeitada no recebimento e notificada a Copra Alimentos para devidas providências.

Não aceitamos devoluções sem previa autorização e não nos responsabilizamos por fracionamentos sem autorização.

As informações contidas nesta especificação são estritamente de direito da Copra Alimentos e não é autorizada a divulgação de forma parcial.

### 15. INFORMAÇÃO ADICIONAL

Fabricado em: **Copra Indústria Alimentícia Ltda**

Av. Durval de Góes Monteiro, 4000 B - Cep: 57081-285

Tabuleiro do Martins - Maceió/AL

CNPJ:02.736.595/0001-73 - Insc. Est.240.948.75-0

Indústria Brasileira

### 16. CONTROLE DE REVISÕES E APROVAÇÃO

QUADRO CONTROLE DE ALTERAÇÕES DO DOCUMENTO		
VERSÃO	ALTERAÇÃO	DATA
001	Revisão geral	19/05/23
000	Emissão inicial.	01/11/22

ELABORAÇÃO	REVISÃO	APROVAÇÃO
Lucélia dos Santos <b>Analista da Qualidade</b>	Dúlian Noêmia <b>Aprendiz Administrativo</b>	Beveraldo Lima <b>Gerente da Qualidade</b>