ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO MÉDIO PADRÃO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (*cocos nucifera L.*), despolpado, despeliculado, cortado em cubos, formulado e desidratado, através de processos tecnológicos adequados.

2. INGREDIENTES

Coco ralado (*cocos nucifera L.*), maltodextrina, açúcar cristal, amido de milho, umectante INS 1520, sal e conservador INS 223 metabissulfito de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Granulado solto
Cor	Branco
Odor	Característico não rançoso
Sabor	Característico não rançoso

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Lipídeos (%)	30 ± 5
Acidez (% v/p Sol. 1N NaOH)	Máx. 4,5
pH	5,5 a 6,5
Umidade (%)	Máx. 4,0
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.				
	n	**c**	**m**	**M**
Salmonella/25g	10	0	Ausência	-
Escherichia Coli/g	5	2	10	10^2
RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 01 de JULHO DE 2022 e IN N° 161, DE 01 DE JULHO DE 2022 (ANVISA)				

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO MÉDIO PADRÃO

6. GRANULOMETRIA

PENEIRAS	LIMITE DE RETENÇÃO
Retido na malha ASTM / ABNT #7	0% - 6%
Retido nas malhas ASTM / ABNT #12	15,4% - 25,4%
Retido na malha ASTM / ABNT #16	21,7% - 31,7%
Retido na malha ASTM / ABNT #20	14,9% - 24,9%
Retido na malha ASTM / ABNT #35	15% - 25%
Prato	0% - 1%

7. 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
RDC Nº 722, DE 01 DE JULHO DE 2022 e IN N° 160, DE 01 DE JULHO DE 2022 (ANVISA)	

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

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

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO MÉDIO PADRÃO

8. 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.
RDC N° 623, DE 09 DE MARÇO DE 2022 (ANVISA).	

9. 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.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g
Valor energético (kcal)	404
Carboidratos (g)	42
Açúcares totais (g)	15
Açúcares adicionados (g)	13
Proteínas (g)	9,5
Gorduras totais (g)	22
Gorduras saturadas (g)	21
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	19
Sódio (mg)	81

RDC nº 429, DE 08 DE OUTUBRO 2020 e IN nº 75, DE 08 DE OUTUBRO 2020 (ANVISA)

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO MÉDIO PADRÃO

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
13429	Saco multicamadas (PE + PET MET + PE)	5Kg	12 meses
13428	Saco multicamadas (PE + PET MET + PE)	10Kg	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.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

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COCO RALADO MÉDIO PADRÃO

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 **Analista da Qualidade**	Dúlian Noêmia **Aprendiz Administrativo**	Beveraldo Lima **Gerente da Qualidade**