

# FERRERO

## DO BRASIL

Poços de Caldas, 21 de Agosto de 2018.

Creme Nutella:

LISTA INGREDIENTES	
Açúcar	13%
Óleo vegetal (Palma)	
Avelãs	
Leite desnatado em Pó	8,7%
Cacau em pó parcialmente desengordurado	7,4%
Emulsificantes lecitinas, aromatizantes do leite.	8,7%

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	MAX	MÉTODOS
CBT	10000ufc	ISO 4833-1
Coliformes	<10ufc	IOCCC14
Enterobactérias	10ufc	ISO 21528-2
Mofo	<10ufc	AFNOR-NF V 08-059
Leveduras	<10ufc	AFNOR-NF V 08-059
Salmonela	Aus	ISO 6579

PARAMETROS FÍSICO QUÍMICOS	MAX	MÉTODOS
Umidade	1,0% máx.	AOAC Method 977.10
Aspartame	Aus	-
Benzoatos e sorbatos	Aus	-
Cinzas	0,5 máx.	AOAC Method 972.15
Filth test	Aus	AOAC Method 965.38
Gordura	30,8% ± 1	IOCC 14
Viscosidade	6,0 Pas ± 1	IOCCC 46
% gorduras Trans	0,10% máx.	ISO 5509:2001
Umidade Avelãs	1,2%	IOCCC 26

### 1) DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Creme de avelãs com cacau, com baixa W (atividade de água). O produto contém os seguintes ingredientes: Açúcar, óleo vegetal (palma), avelã cacau em pó parcialmente desengordurado, leite desnatado em pó, soro de leite em pó desmineralizado, emulsificante lecitina e aromatizante. Umidade máxima de 1%.

### 2) CICLO DE PROCESSAMENTO

Preparação da pasta de avelãs, a partir de avelãs tostadas. Refinação dos ingredientes secos e concagem com gorduras para homogeneização do creme.

Armazenagem em tanques em inox, resfriamento e dosagem em recipientes plásticos e fechamento com tampa em polipropileno.

### 3) SISTEMA DE EMBALAGEM

Embalagem primária: Pote em PET/SAN/PET G produzidos e embalados segundo as normas de GMP, com dosagem do produto, fechamento do copo com tampa. Os potes são limpos com sopro antes do envase e os mesmos acondicionados em bandejas de papelão com filme plástico.

4) ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO O produto acondicionado nas caixas de papelão é posicionado em pallets com etiqueta de identificação. O produto deve ser condicionado em ambiente com temperatura e umidade controlada, para tanto segue-se a norma de um produto alimentar. O armazém de estocagem é condicionado com temperatura e umidade controlada, capaz de realizar condições e ambiente fresco e enxuto, adequado ao produto.

As mesmas condições são mantidas na etapa de transporte do produto até o ponto de venda.

### 5) TEMPO DE CONSERVAÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO

O produto para venda nacional deve ser consumido preferencialmente entre 12 meses a partir da data de acondicionamento. Para as exportações, a vida do produto varia de acordo com as especificações de exigência do mercado local. Ver PSQ 08.

### 6) IDENTIFICAÇÃO DO USO PRETENDIDO

O produto é destinado em particular ao consumidor adulto e crianças. Particularmente indicado para cafés da manhã, lanches, etc.

### 7) Origem: Ferrero do Brasil Indústria Doceira e Alimentar LTDA.

Avenida Ferrero, 555 – Bortolan – Poços de Caldas – MG.

CEP 37704-500

Telefone: (35) 3066-2120

### 8) Alergênicos RDC 26 de 02/07/2015.

Contem: Avelãs e derivados de Leite e Soja.

Contém Lactose

Não contém Glúten.

9) Atendemos a todos os requisitos legais relacionados aos sistemas de gestão em a Ferrero do Brasil é certificada:

Certificação FSSC 22000

Certificação ISO 9001

Certificação ISO 14001

Certificação RSPO

Certificação HALAL

Flávia da Silva Mendonça

Gerente de Qualidade

CRQ 02405287

---

FERRERO DO BRASIL INDÚSTRIA DOCEIRA E ALIMENTAR LTDA.

Av.Ferrero, 555 - Bortolan - 37704-500 – Poços de Caldas - MG - Brasil - Tel: 035 3066 2010 - Fax:035 3066 2009