



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco
com Avelã

FT – 157

Revisão: 06

Data da revisão: 16/01/2023

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco com Avelã

1.1. NOME COMERCIAL: Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco com Avelã

1.2 CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 1704.90.90

1.3 CLASSIFICAÇÃO ANVISA: Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo - 4200098

1.4 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

RDC nº 719 de 01 de julho de 2022 – ANVISA

RDC nº 387 de 05 de agosto de 1999/ANVISA – aborda aditivos alimentares

RDC nº 727 de 01 de julho de 2022 – ANVISA – dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados.

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003 – aborda a presença de glúten

2. MARCA: Bom Príncipe

3. COMPOSIÇÃO: Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, pasta de avelã, leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, estabilizantes poliglicerol polirricinoleato e citrato de sódio e acidulante ácido cítrico.

4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS: Alérgicos: contém avelã e derivados de leite e soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-Pará, macadâmia, pistaches e nozes. Contém lactose. Não contém glúten.

Diabéticos: contém açúcar.

5. PÚBLICO ALVO: Confeitarias, padarias, pizzarias e indústrias - público geral.

6. UTILIZAÇÃO: como ingrediente para indústria e/ou preparo de pratos.

7. ESPECIFICAÇÕES:

7.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

	Especificação	Método
Aspecto	Cremoso	Sensorial
Cor	Característico	Sensorial



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco
com Avelã

FT – 157

Revisão: 06

Data da revisão: 16/01/2023

Sabor	Doce característico, sem sabores estranhos.	Sensorial
--------------	---	-----------

7.2 FISÍCO-QUÍMICAS:

	Especificação	Frequência
Micragem*	18 a 24 μm	A cada lote

*Padrões de Qualidade interno

7.3 MICROBIOLÓGICAS:

	Especificação				Frequência
	n	c	m	M	
Salmonella/25g	10	0	Ausência	-	Anual
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10^2	Anual
Bolores e Leveduras/g	5	1	10^2	10^3	Anual

n: unidades amostrais; **c**: unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; **m** e **M**: limites microbiológicos

Resolução RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022 (item 20G) – Anvisa.

7.4 MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:

	Especificação	Método
Areia	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Anual
Ácaros mortos	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Anual
Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de risco à saúde humana (Item X)	Ausência para todos, exceto: - Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes: nível aceitável $\varnothing \leq 7\text{mm}$; - Objetos rígidos: nível aceitável $\varnothing \leq 2\text{mm}$.	Anual



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco
com Avelã

FT – 157

Revisão: 06

Data da revisão: 16/01/2023

Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de falhas das Boas Práticas (Item XI)	Ausência	Anual
---	----------	-------

Resolução RDC nº 623/2022 – Anvisa.

7.5 CONTAMINANTES:

7.5.1 Metais

Não aplicável.

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo I) – Anvisa.

7.5.2 Micotoxinas

Não aplicável.

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo II) – Anvisa.

7.5.3 Outros contaminantes

Não aplicável.

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo III) – Anvisa.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 51			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	534	107	5
Carboidratos (g)	66	13	4
Açúcares totais (g)	65	13	
Açúcares adicionados (g)	54	11	22
Proteínas (g)	2,7	0,6	1
Gorduras totais (g)	29	5,7	9
Gorduras saturadas (g)	10	2,1	10
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	3
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	106	21	1



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco
com Avelã

FT – 157

Revisão: 06

Data da revisão: 16/01/2023

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

9. EMBALAGEM:

		Conteúdo líquido
		1,01kg
TIPO DE EMBALAGEM		
Bisnagas laminadas de PET/Metalizado/PE - Embalagem selada		x
QUANTIDADE		
Caixas de papelão contendo 06 unidades		x

10. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

- Manter em local fresco, seco e arejado, preferencialmente de 20°C a 40°C. Caso o produto fique com uma consistência muito firme, aqueça em banho-maria. Cuidado para não ultrapassar a temperatura de 40°C. Após aberto consumir em até 30 dias.
- Evitar exposição demasiada ao sol.
- Estocar sobre pallets, nunca direto no piso.
- Não subir sobre as caixas.
- Evitar quedas ou batidas bruscas durante o manuseio.
- Não transportar ou armazenar próximo a produtos químicos.

11. VALIDADE:

12 meses.

12. CONTROLE DE ALTERAÇÕES:

Revisão	Data	Descrição da alteração
00	17/08/20	Criação do Documento.
01	16/12/20	Alteração dos padrões microbiológicos (item 7.3)
02	27/05/21	Alteração no layout (Item 7) e atualização dos contaminantes em alimentos (RDC nº 487/2021 e IN nº 88/2021).
03	31/03/22	Ajustado item 7.4 com a nova legislação de micro e macroscopia.
04	15/06/22	Ajustado item 4 com retirada de glúten e item 10.



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco
com Avelã

FT – 157

Revisão: 06

Data da revisão: 16/01/2023

05	13/10/22	Ajustes nos itens 1.4, 7.3, e 7.5 conforme novas legislações. Ajuste nos itens 3 e 8 conforme nova legislação de rotulagem.
06	16/01/23	Retirado “forneável” do nome do produto. Ajustado embalagem de 1,01kg para filme metalizado