	Ficha Técnica Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco com Cookies	FT - 159
		Revisão: 06
		Data da revisão: 16/01/2023

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

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco com Cookies

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

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 Princípio

3. COMPOSIÇÃO: Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, cookies (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, cacau em pó, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio e corante caramelo IV), leite em pó, emulsificante lecitina de soja, estabilizantes poliglicerol polirricinoleato e citrato de sódio, aromatizantes e regulador de acidez ácido málico.


4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS: Alérgicos: Contém derivados de leite, soja e trigo. Pode conter amendoim, amêndoa, aveia, centeio, avelã, macadâmia, castanha-de-caju, castanha-do-Pará, pistaches, cevada e nozes. Contém lactose. 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:

	Ficha Técnica	FT - 159
	Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco com Cookies	Revisão: 06
		Data da revisão: 16/01/2023

7.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

	Especificação	Método
Aspecto	Cremoso	Sensorial
Cor	Característico	Sensorial
Sabor	Doce característico, sem sabores estranhos	Sensorial

7.2. FÍSICO-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



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco
com Cookies

FT - 159

Revisão: 06

Data da revisão: 16/01/2023

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
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)	543	109	5
Carboidratos (g)	66	13	4
Açúcares totais (g)	63	13	
Açúcares adicionados (g)	52	10	21
Proteínas (g)	3,2	0,6	1

	Ficha Técnica	FT - 159
	Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco com Cookies	Revisão: 06
		Data da revisão: 16/01/2023

Gorduras totais (g)	29	5,9	9
Gorduras saturadas (g)	11	2,2	11
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	3
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	126	25	1
*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 até atingir a consistência desejada. 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

	Ficha Técnica Recheio e Cobertura sabor Chocolate Branco com Cookies	FT - 159
		Revisão: 06
		Data da revisão: 16/01/2023

01	16/12/20	Atualização dos padrões microbiológicos (item 7.3)
02	15/06/21	Ajuste no item 3, alteração no layout (Item 7) e atualização dos contaminantes em alimentos (RDC nº 487/2021 e IN nº 88/2021).
03	09/08/21	Alteração na composição (ajustes nos itens 3, 4 e 8)
04	31/03/22	Ajustado item 7.4 com a nova legislação de micro e macroscopia.
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 rotulagem.
06	16/01/23	Retirado “fornável” do nome do produto. Ajustado embalagem de 1,01kg para filme metalizado