

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Recheio de Coco Queimado Cremoso

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio de Coco Queimado Cremoso

1.2 CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 2007.99.90

1.3 CLASSIFICAÇÃO ANVISA: Produtos de Vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis - 4100077

1.4 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

RDC nº 726 de 01 de julho de 2022 – ANVISA

RDC nº 778 de 01 de março de 2023 e IN nº 211/2023 – ANVISA – dispõe sobre condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

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

Decreto nº 4680 de 24 de abril de 2003/MAPA e Portaria nº 2658 de 22 de dezembro de 2003/JUSTIÇA – aborda transgênico

2. MARCA: Bom Princípio

3. COMPOSIÇÃO: Açúcar, xarope de glicose, água, coco, soro de leite em pó, amido modificado (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Dicossoma sp.*, *Diabrotica firgifera*, *Thermococcales spp.*, *Bacillus subtilis*), leite em pó, amido, gordura vegetal, sal, estabilizantes pectina, celulose microcristalina, citrato de sódio e goma xantana, aromatizantes, conservante sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, corante inorgânico dióxido de titânio e emulsificante lecitina de soja.

Deteção de OGM: PCR positivo*

* De acordo com Laudo do fabricante do ingrediente amido modificado.

4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS: Alérgicos: Contém derivados de leite e soja. Pode conter amendoim. Contém lactose. Não contém glúten.

Diabéticos: contém açúcares.

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	Característico	Sensorial
Cor	Característico	Sensorial
Sabor	Doce característico, sem sabores estranhos.	Sensorial

7.2 FÍSICO-QUÍMICAS:

	Especificação	Frequência
Brix (°)*	69° a 71°	A cada lote
pH*	5,50 a 5,90	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	1	10	10 ²	Anual
Bolores e Leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴	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 1F) – Anvisa.

7.4 MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:

	Especificação	Frequência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 25 em 100g	Anual

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
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

	Especificação	Frequência
Arsênio	Máx. 0,30 mg/kg	Anual
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg	Anual
Cobre	Máx. 10 mg/kg	Anual

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

7.5.2 Micotoxinas

Não aplicável.

Resolução RDC nº 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)	341	68	3
Carboidratos (g)	68	14	5
Açúcares totais (g)	48	9,5	
Açúcares adicionados (g)	40	8	16
Proteínas (g)	2,2	0,5	1
Gorduras totais (g)	6,6	1,3	2
Gorduras saturadas (g)	5,7	1,1	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,3	1
Sódio (mg)	128	26	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

9. EMBALAGEM:

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

10. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

- Manter o produto em local fresco, seco e arejado.
- Após aberto, conservar sob refrigeração de 5°C a 10°C e consumir em até 10 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.



Ficha Técnica
Recheio de Coco Queimado Cremoso

FT – 282

Revisão: 06

Data da revisão: 12/04/2023

11. VALIDADE:

12 meses.

12. CONTROLE DE ALTERAÇÕES:

Revisão	Data	Descrição da alteração
00	18.08.2020	Criação do Documento
01	18.12.2020	Alteração dos padrões microbiológicos (item 7.3)
02	01.02.2021	Ajustes na estrutura (item 3)
03	27.05.2021	Alteração no layout (item 7) e atualização dos contaminantes em alimentos (RDC nº 487/2021 e IN nº 88/2021).
04	31.03.2022	Ajustado item 7.4 com a nova legislação de micro e macroscopia.
05	19.10.2022	Ajustes nos itens 1.4, 7.3 e 7.5 conforme novas legislações. Ajuste nos itens 3, 4 e 8 conforme nova rotulagem.
06	12.04.2023	Ajuste no item 1.4 com nova legislação. Ajuste no item 3 e 8 conforme nova rotulagem.