



Ficha Técnica

Recheio e Cobertura de Leite em pó (Leitinho)

FT – 273

Revisão: 07

Data da revisão: 16/01/2023

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Recheio e Cobertura de Leite em pó (Leitinho)

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio e Cobertura de Leite em pó (Leitinho)

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: Gordura vegetal, açúcar, leite em pó, soro de leite em pó, maltodextrina, sal, emulsificantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante, estabilizante poliglicerol polirricinoleato e acidulante ácido cítrico.

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



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura de Leite em pó (Leitinho)

FT – 273

Revisão: 07

Data da revisão: 16/01/2023

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

7.2 FÍSICO-QUÍMICAS:

	Especificação	Frequência
Micragem*	Máx. 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	Frequência
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 de Leite em pó (Leitinho)

FT – 273

Revisão: 07

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)	572	115	6
Carboidratos (g)	52	10	3
Açúcares totais (g)	46	9,1	
Açúcares adicionados (g)	22	4,4	9
Proteínas (g)	8,7	1,7	4
Gorduras totais (g)	35	7	11
Gorduras saturadas (g)	13	2,7	14
Gorduras trans (g)	0,4	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	258	52	3



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura de Leite em pó (Leitinho)

FT – 273

Revisão: 07

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 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	17/08/2020	Criação do Documento
01	15/12/2020	Alteração dos parâmetros microbiológicos (item 7.3)
02	26/01/2021	Alteração do padrão de micragem (item 7.2)
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	30/12/2021	Ajustado os alérgicos no item 4.



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura de Leite em pó (Leitinho)

FT – 273

Revisão: 07

Data da revisão: 16/01/2023

05	31/03/2022	Ajustado item 7.4 com a nova legislação de micro e macroscopia e item 7.2 o padrão de micragem mudou de máx. 18 para máx. 24.
06	13/10/2022	Ajustes nos itens 1.4, 7.3, e 7.5 conforme novas legislações. Ajuste nos itens 3 e 8 conforme nova rotulagem. Ajuste no item 10 com retirada da ida do produto ao micro-ondas. Ajuste no item 4 com inclusão de glúten.
07	16/01/2023	Ajustado embalagem de 1,01kg para filme metalizado.