



# Ficha Técnica

## Recheio e Cobertura Sabor Morango

FT – 137

Revisão: 03

Data da revisão: 21/03/2023

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Recheio e Cobertura Sabor Morango

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio e Cobertura Sabor Morango

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 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

### 2. MARCA: Bom Príncipe

3. **COMPOSIÇÃO:** Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, leite em pó, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja, corante carmim, estabilizantes poliglicerol polirricinoleato e citrato trissódico, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez ácido málico.

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

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	Rosa Característico	Sensorial



Ficha Técnica  
Recheio e Cobertura Sabor Morango

FT – 137

Revisão: 03

Data da revisão: 21/03/2023

<b>Sabor</b>	Doce característico, sem sabores estranhos	Sensorial
--------------	--	-----------

7.2 FÍSICO-QUÍMICAS:

	Especificação	Frequência
<b>Micragem</b>	Máx. 24 $\mu$ m	A cada lote

Padrões de Qualidade interno

7.3 MICROBIOLÓGICAS:

	Especificação				Frequência
	n	c	m	M	
<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Ausência	-	Anual
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	Anual
<b>Bolores e Leveduras/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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
<b>Areia</b>	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Anual
<b>Ácaros mortos</b>	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Anual
<b>Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de risco à saúde humana (Item X)</b>	Ausência para todos, exceto: - Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes: nível aceitável $\sigma \leq 7$ mm; - Objetos rígidos: nível aceitável $\sigma \leq 2$ mm.	Anual

<b>Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de falhas das Boas Práticas (Item XI)</b>	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:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: Cerca de 51			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	<b>100 g</b>	<b>20 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	527	107	5
Carboidratos (g)	68	14	5
Açúcares totais (g)	68	14	
Açúcares adicionados (g)	55	11	22
Proteínas (g)	3,1	0,6	1
Gorduras totais (g)	27	5,4	8
Gorduras saturadas (g)	10	2	10
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	124	25	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			





Ficha Técnica  
Recheio e Cobertura Sabor Morango

FT – 137

Revisão: 03

Data da revisão: 21/03/2023

**9. EMBALAGEM:**

	Conteúdo Líquido
<b>TIPO DE EMBALAGEM</b>	1,01kg
Bisnagas laminadas de Nylon/ PET/PE Leitoso - Embalagem selada	x
<b>QUANTIDADE</b>	
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:**

9 meses.

**12. CONTROLE DE ALTERAÇÕES:**

Revisão	Data	Descrição da alteração
00	08/07/2022	Criação do Documento
01	13/10/2022	Ajustes nos itens 1.4 e 7.3 conforme novas legislações. Ajuste nos itens 3 e 8 conforme nova rotulagem.
02	16/01/2023	Ajustado embalagem de 1,01kg para filme metalizado.
03	21/03/2023	Ajustado item 1.4 conforme nova legislação, item 4 com inclusão de glúten e item 9 para filme leitoso.