

1. DESCRIÇÃO DE PRODUTO: Recheio sabor Chocolate- Forneável

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio sabor Chocolate- Forneável

1.2 CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 1901.90.90

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

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

2. MARCA: Bom Princípio

3. COMPOSIÇÃO: Leite, açúcar, xarope de glicose, amido modificado (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *Dicossoma sp.*, *Diabrotica firgifera*, *Thermococcales spp.*, *Bacillus substilis*), soro de leite em pó, cacau em pó, leite em pó, gordura vegetal, conservantes sorbato de potássio e propionato de cálcio, estabilizantes celulose microcristalina e citrato de trissódico, aromatizantes, acidulante ácido láctico e regulador de acidez bicarbonato de sódio.

Deteção de OGM: PCR Positivo*

*De acordo com o laudo do fabricante do ingrediente amido modificado.

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

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

6. UTILIZAÇÃO: consumo direto, 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* (°)	65° a 67°	A cada lote
pH*	5,80 a 6,20	A cada lote

*Padrões de Qualidade interno.

7.3 MICROBIOLÓGICAS:

	Especificação				Frequência
	n	c	m	M	
Salmonella/25g	10	0	Ausência	-	Anual
Estafilococos Coagulase positiva/g	5	1	10 ²	5x10 ²	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
Fragmento de pelos de roedor	Máx. 1 em 100g	Anual
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 10 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 (mg/kg)	Máx. 0,20	Anual
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20	Anual
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20	Anual

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

7.5.2 Micotoxinas

	Especificação	Frequência
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	Máx. 5 µg/kg	Anual
Ocratoxina A	Máx. 5 µg/kg	Anual

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			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	283	59	3
Carboidratos (g)	62	13	4
Açúcares totais (g)	48	9,6	
Açúcares adicionados (g)	43	8,6	17
Proteínas (g)	2,7	0,5	1
Gorduras totais (g)	2,7	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0,1	0
Sódio (mg)	80	16	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

1,01kg: Porções por embalagem: Cerca de 51

4,8kg: Porções por embalagem: 240

9,8kg: Porções por embalagem: 490



9. EMBALAGEM:

	Conteúdo líquido		
	1,01kg	4,8kg	9,8kg
TIPO DE EMBALAGEM			
Baldes e tampas de polipropileno (PP) - Embalagem lacrada selada		X	X
Tubos laminados nylon/PET/PE transparentes - Embalagem selada	X		
QUANTIDADE			
Unitário			X
Caixas de papelão contendo 2 unidades		X	
Caixas de papelão contendo 6 unidades	X		

10. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

- Para **4,8kg e 9,8kg: Dica Importante:** Caso o produto apresente uma separação de fases, isto é, se um líquido se soltar do doce (calda de açúcar), simplesmente homogeneizar o conteúdo novamente na própria embalagem para voltar a cremosidade padrão.
- Manter o produto em local fresco, seco e arejado.
- Após aberto, manter 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.

11. VALIDADE:

12 meses.

12. CONTROLE DE ALTERAÇÕES:

Revisão	Data	Descrição da alteração
00	07/03/2018	Criação de documentos
01	12/03/2020	Nova formatação
02	18/12/2020	Alteração nos padrões microbiológicos (item 7.3) e ajustes no item 3, 4 e 7.5
03	25/06/2021	Alteração no layout (item 7) e atualização de contaminantes em alimentos (RDC nº 487/2021 e IN nº 88/2021).
04	31/03/2022	Ajuste do 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 de acordo com a nova legislação. Ajuste nos itens 3, 4 e 8 conforme nova rotulagem.
06	30/05/2023	Ajuste no item 1.4 com nova legislação, ajuste nos itens 3 e 8 conforme nova fórmula.