

**Cópia Não-Controlada****DESCRIÇÃO**

Brigadeiro é um doce pastoso, pronto para o uso. Pode ser utilizado para produção de doces e também para recheio de bolos e tortas.

CÓDIGO INTERNO

103132

103823

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinaristas, distribuidores de doces.

INSTRUÇÕES DE USO E MANUSEIO

Os produtos não são indicados a indivíduos que:

- 1) são intolerantes ou com histórico de alergia a componentes citados na lista de ingredientes.
- 2) são diabéticos, por conter açúcar (sacarose) em sua composição.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	AVALIAÇÃO
°Brix	73	77	MA 0063
pH	5,8	6,3	MA 0050
Aw	-	0,83	MA 0057

NÍVEIS ACEITÁVEIS DE PERIGOS - FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Salmonella	Ausência em 25g	PHACCP 008
Estafilococos coagulase positiva	10 ² UFC/g	PHACCP 008
Bacillus cereus presuntivo/g	10 ² UFC/g	PHACCP 008
Escherichia coli/g	10 UFC/g	PHACCP 008

**CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS**

"Ausência e/ou limite de tolerância de materiais prejudiciais à saúde humana, conforme definição RDC nº623/2022. Matéria prejudicial à saúde humana é aquela matéria detectada macroscopicamente e/ou microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- 1) Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- 2) Roedores, inteiros ou partes;
- 3) Ácaros;
- 4) Areia;
- 5) Excrementos de animais;
- 6) Parasitos;
- 7) Outras matérias indicadores de risco à saúde humana."

METAIS PESADOS (mg/kg)

TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Arsênio (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Chumbo (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Cádmio (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Cobre (mg/kg)	10	PHACCP 008

MICOTOXINAS (micro g/kg)

TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5	PHACCP 008
Ocratoxina A (µg/kg)	5	PHACCP 008

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS E INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada			
	O alergênico é incorporado diretamente em sua fórmula ou está presente na composição de suas MP?	Especificar a forma de presença do alergênico. Ex.: sulfito, leite empó, etc.	O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas		X		X		X



Fazer melhor é fazer com paixão

estirpes hibridizadas							
Crustáceos e derivados		X			X		X
Ovos e derivados		X			X		X
Peixes e derivados		X			X		X
Amendoim e derivados		X			X		X
Soja e derivados		X		X			X
Leite e derivados	X		LEITE EM PÓ E SORO DE LEITE EM PÓ	X		X	
Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X			X		X
Castanha-de-caju		X			X		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará		X			X		X
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X			X		X
Pecãs		X			X		X
Pistaches		X			X		X
Pinoli		X			X		X
Castanhas		X			X		X
Látex natural		X			X		X
Sulfito acima de 10 ppm		X		X		X	

SENSIBILIZANTES							
Aipo e derivados		X			X		X
Corante amarelo tartrazina		X			X		X
Mostarda e derivados		X			X		X
Gergelim e derivados		X			X		X
Glutamato monossódico		X			X		X
Papoula e derivados		X			X		X
Girassol e derivados		X			X		X
Fenilalanina e aspartame		X			X		X
Antioxidantes		X			X		X
Leveduras e extratos		X			X		X
BHT / BHA (Especificar quantidade utilizada)		X			X		X
GMO		X			X		X
Edulcorantes		X			X		X
Pimentas (preta, rosa, caiena, etc.)		X			X		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
------------------	----------------------



COR	Marrom claro
SABOR	Doce
MÉTODO	MA 0054
Aspecto	
103132	Pastoso
103823	Pastoso

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: açúcar, água, soro de leite em pó, amido modificado de milho (*Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Sphingobium herbicidorovans* e/ou *Zea mays*), gordura vegetal, leite integral em pó, cacau em pó, espessante: pectina, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservante: sorbato de potássio e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Quantidade por:	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	263	53	3
Carboidratos (g)	52	10	3
Açúcares totais (g)	47	9,4	
Açúcares adicionados (g)	40	8	16
Proteínas (g)	2	0,4	1
Gorduras totais (g)	5,2	1	2
Gorduras saturadas (g)	2,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	0,2	1
Sódio (mg)	81	16	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
103132	Balde	Caixa de papelão	2,1	6	12,6



103823	Balde	Caixa de papelão	2,02	6	12,120
--------	-------	------------------	------	---	--------

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
103132	7897077831322	17897077831329
103823	7897077836464	17897077836461

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas, sobre estrados revestidos com plástico e afastados da parede. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Recomenda-se transportar em caminhão fechado, limpo e temperatura máxima de 30°C.

PALETIZAÇÃO / VALIDADE

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*
103132	36	6	6	270
103823	42	6	7	365

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

Todo produto é identificado por um número de lote que permite a sua rastreabilidade.