



**Cópia Não-Controlada**

**DESCRIÇÃO**

Melken é uma linha de chocolate puro, é um produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes. Chocolate Melken Branco por ser elaborado com manteiga de cacau necessita temperagem.

**CÓDIGO INTERNO**

101691	102037	102973	103150	103671	103878
104002	104005	104057	104058	104059	

**PÚBLICO ALVO**

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinartistas, 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
Viscosidade (cP)	3500	4500	MA 0032
Granulometria (µm)	22	25	MA 0008

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Salmonella	Ausência em 25g	PHACCP 008
Enterobacteriaceae	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



Fazer melhor é fazer com paixão

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

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 estirpes hibridizadas		X				X		X
Crustáceos e derivados		X				X		X
Ovos e derivados		X				X		X
Peixes e derivados		X				X		X



**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
**CHOCOLATE MELKEN BRANCO**

Doc.: FT 3000056  
Revisão: 33  
Data Revisão: 22.05.2023

Fazer melhor é fazer com paixão

Amendoim e derivados		X			X		X
Soja e derivados	X		LECITINA DE SOJA	X		X	
Leite e derivados	X		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	

<b>SENSIBILIZANTES</b>							
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

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>PARÂMETRO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>
<b>COR</b>	Branco
<b>SABOR</b>	Chocolate branco
<b>MÉTODO</b>	MA 0014
<b>Aspecto</b>	



101691	Barra com divisões/ Sólida a temperatura ambiente
102037	Barra com divisões/ Sólida a temperatura ambiente
102973	Barra com divisões/ Sólida a temperatura ambiente
103150	Barra Lisa/ Sólida a temperatura ambiente
103671	Gotas Chocolate/cobertura em forma de moeda
103878	Gotas Chocolate/cobertura em forma de moeda
104002	Barra com divisões/ Sólida a temperatura ambiente
104005	Gotas Chocolate/cobertura em forma de moeda
104057	Barra com divisões/ Sólida a temperatura ambiente
104058	Barra com divisões/ Sólida a temperatura ambiente
104059	Barra com divisões/ Sólida a temperatura ambiente

### COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar, manteiga de cacau, leite desnatado em pó, gordura vegetal, leite integral em pó, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por:	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	547	137	7
Carboidratos (g)	61	15	5
Açúcares totais (g)	61	15	
Açúcares adicionados (g)	52	13	26
Proteínas (g)	6,1	1,5	3
Gorduras totais (g)	31	7,8	12
Gorduras saturadas (g)	19	4,8	24
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	89	22	1

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



### EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
101691	Barra(s)	Caixa de Papelão	0,5	10	5
102037	Barra(s)	Caixa de Papelão	1,05	10	10,5
102973	Barra(s)	Caixa de Papelão	0,5	10	5
103150	Barra(s)	Caixa de Papelão	2,1	6	12,6
103671	Pacote(s)	Caixa de Papelão	2,1	5	10,5
103878	Saco(s)	Caixa de Papelão	0,4	10	4
104002	Barra(s)	Caixa de Papelão	1,01	10	10,1
104005	Pacote(s)	Caixa de Papelão	2,05	5	10,2
104057	Barra(s)	Caixa de Papelão	1,01	10	10,1
104058	Barra(s)	Caixa de Papelão	1,01	10	10,1
104059	Barra(s)	Caixa de Papelão	1,01	10	10,1

### CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
101691	7897077808263	17897077808260
102037	7897077820371	17897077820378
102973	7897077808263	17897077808260
103150	7897077831506	17897077831503
103671	7897077835580	17897077835587
103878	7897077836655	17897077836652
104002	7897077837140	17897077837147
104005	7897077837171	17897077837178
104057	7897077837140	17897077837147
104058	7897077837140	17897077837147
104059	7897077837140	17897077837147

### 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. Transportar em caminhão fechado, limpo e temperatura máxima de 25°C.

### PALETIZAÇÃO / VALIDADE

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*
-----------	--------------------	--------	--------------	---------------------------



**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
**CHOCOLATE MELKEN BRANCO**

Doc.: FT 3000056  
Revisão: 33  
Data Revisão: 22.05.2023

Fazer melhor é fazer com paixão

101691	220	22	10	365
102037	110	11	10	365
102973	220	22	10	365
103150	88	11	8	365
103671	56	14	4	365
103878	54	9	6	365
104002	110	11	10	365
104005	56	14	4	365
104057	110	11	10	365
104058	110	11	10	365
104059	110	11	10	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.