

**Cópia Não-Controlada****DESCRIÇÃO**

Chocolate em pó foi desenvolvido especialmente para a utilização em indústria doceira, chocolateria e confeitaria.

CÓDIGO INTERNO

102068	102394				
--------	--------	--	--	--	--

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
Umidade (%)	-	2,50	MA 001

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 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	Especificar a forma de presença do alergênico. Ex.: sulfito, leite empó,	O alergênico está presente na planta de	O alergênico está presente na linha de



Fazer melhor é fazer com paixão

	está presente na composição de suas MP?		etc.	processamento?		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
Amendoim e derivados		X			X		X
Soja e derivados		X		X			X
Leite e derivados		X		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	Característico de chocolate
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
102068	Em pó
102394	Em pó

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar e cacau em pó. ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE E SOJA.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Quantidade por:	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	369	74	4
Carboidratos (g)	75	15	5
Açúcares totais (g)	67	13	
Açúcares adicionados (g)	67	13	26
Proteínas (g)	8,1	1,6	3
Gorduras totais (g)	3,5	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	2,1	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6,9	1,4	6
Sódio (mg)	13	2,6	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**EMBALAGEM**

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
102068	Pacote	Caixa Papelão	1,05	10	10,5
102394	Pacote	Caixa Papelão	1,05	10	10,5

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
102068	7897077820685	17897077820682
102394	7897077820685	17897077820682

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)*
102068	55	11	5	540
102394	55	11	5	540

* 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.