

**Cópia Não-Controlada****DESCRIÇÃO**

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

**CÓDIGO INTERNO**

101685	102061	102393	102438	103644	103863
--------	--------	--------	--------	--------	--------

**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)	0,40	PHACCP 008
Chumbo (mg/kg)	0,40	PHACCP 008
Cádmio (mg/kg)	0,30	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	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?



	suas MP?							
	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	

<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



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
COR	Marrom
SABOR	Característico de chocolate
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
101685	Em pó
102061	Em pó
102393	Em pó
102438	Em pó
103644	Em pó
103863	Em pó

## COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

Ingredientes: cacau em pó, açúcar e aromatizante. ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por:	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	359	72	4
Carboidratos (g)	63	13	4
Açúcares totais (g)	50	10	
Açúcares adicionados (g)	50	10	20
Proteínas (g)	12	2,4	5
Gorduras totais (g)	5,7	1,1	2
Gorduras saturadas (g)	3,4	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	16	3,2	13
Sódio (mg)	189	38	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## EMBALAGEM



Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
101685	Caixa	Caixa de papelão	0,2	10	2,0
102061	Pacote	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
102393	Pacote	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
102438	Caixa	Caixa de papelão	0,2	10	2,0
103644	Pacote	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
103863	Pacote	Caixa de papelão	1,05	10	10,5

**CÓDIGO DE BARRAS**

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
101685	7897077808300	17897077808307
102061	7897077820616	17897077820613
102393	7897077820616	17897077820613
102438	7897077808300	17897077808307
103644	7897077820616	17897077820613
103863	7897077820616	17897077820613

**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 30°C.

**PALETIZAÇÃO / VALIDADE**

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*
101685	133	19	7	540
102061	55	11	5	540
102393	55	11	5	540
102438	190	19	10	540
103644	55	11	5	540
103863	55	11	5	540

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



\*\* A partir da data de fabricação, mantendo a embalagem fechada sob as condições de estocagem.

### **IDENTIFICAÇÃO DO LOTE**

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