

**Cópia Não-Controlada****DESCRIÇÃO**

Granulado crocante sabor chocolate desenvolvido para ser aplicado como inclusão ou em decorações diversas.

CÓDIGO INTERNO

100711	100713	100912	100915	102060	102080
102357	102358	102391	103051	103452	103762
103819	103851	103852	103983		

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 (%)	-	1,5	MA 001
Densidade (g/ml)	0,60	0,72	MA 013

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
Bolores e leveduras	10 ² 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		Especificar a forma de presença do alergênico. Ex.: sulfito, leite empó, etc.	Possibilidade de contaminação cruzada			
	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		LECITINA DE SOJA	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		AÇÚCAR, AMIDO E GLUCOSE	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		X			X	X



Fazer melhor é fazer com paixão

quantidade utilizada							
GMO	X		AMIDO E GLUCOSE	X		X	
Edulcorantes		X			X		X
Pimentas (preta, rosa, caiena, etc.)		X			X		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
COR	Marrom escuro
SABOR	Doce
MÉTODO	MA 014
Aspecto	
100711	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
100713	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
100912	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
100915	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
102060	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
102080	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
102357	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
102358	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
102391	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
103051	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
103452	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
103762	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
103819	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
103851	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
103852	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho
103983	Granulados - Grânulos crocantes (marrons) em formato cilíndrico irregular com brilho

**COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM**

INGREDIENTES: açúcar, glucose em pó, gordura vegetal, cacau em pó, amido de milho (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Sphingobium herbicidorovans* e *Zea mays*), emulsificante: lecitina de soja e umectante: glicerina. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM SULFITOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Quantidade por:	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	417	104	5
Carboidratos (g)	92	23	8
Açúcares totais (g)	83	21	
Açúcares adicionados (g)	81	20	40
Proteínas (g)	0,8	0,2	0
Gorduras totais (g)	5	1,3	2
Gorduras saturadas (g)	4,3	1,1	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,8	0,2	1
Sódio (mg)	30	7,5	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
100711	Pacote(s)	Caixa de papelão	0,15	24	3,6
100713	Pacote(s)	Caixa de papelão	0,4	12	4,8
100912	Pacote(s)	Caixa de papelão	0,15	24	3,6
100915	Pacote(s)	Caixa de papelão	0,48	10	4,8
102060	Pacote(s)	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
102080	Pacote(s)	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
102357	Pacote(s)	Caixa de papelão	0,15	24	3,6
102358	Pacote(s)	Caixa de papelão	0,4	12	4,8



102391	Pacote(s)	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
103051	Pacote(s)	Caixa de papelão	2,1	5	10,5
103452	Pacote(s)	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
103762	Pacote(s)	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
103819	Pacote(s)	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
103851	Pacote(s)	Caixa de papelão	0,15	24	3,6
103852	Pacote(s)	Caixa de papelão	0,4	12	4,8
103983	Pacote(s)	Caixa de papelão	1,05	10	10,5

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100711	7897077801752	17897077801759
100713	7897077801745	17897077801742
100912	7897077805316	17897077805313
100915	7897077805323	17897077805320
102060	7897077820609	17897077820606
102080	7897077820609	17897077820606
102357	7897077801752	17897077801759
102358	7897077801745	17897077801742
102391	7897077820609	17897077820606
103051	7897077830516	17897077830513
103452	7897077820609	17897077820606
103762	7897077820609	17897077820606
103819	7897077820609	17897077820606
103851	7897077801752	17897077801759
103852	7897077801745	17897077801742
103983	7897077820609	17897077820606

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)*
100711	110	11	10	540
100713	110	11	10	540
100912	110	11	10	720
100915	110	11	10	720
102060	75	15	5	540
102080	75	15	5	720
102357	110	11	10	540
102358	110	11	10	540
102391	75	15	5	540
103051	56	14	4	540
103452	75	15	5	540
103762	75	15	5	720
103819	75	15	5	540
103851	110	11	10	540
103852	110	11	10	540
103983	75	15	5	540

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

** Manter em lugar fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas.

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

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