



Cópia Não-Controlada

DESCRIÇÃO

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

CÓDIGO INTERNO

102059

102390

103853

103934

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
Densidade (g/ml)	0,65	0,75	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			Possibilidade de contaminação cruzada			
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula da MP, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico. Ex.: sulfito, leite empó, etc.	O alergênico está presente na planta de processamento da MP em questão?		O alergênico está presente na linha de produção da MP em questão?	
	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		10 PPM	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		GORDURA VEGETAL	X		X	



GMO	X		AMIDO	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 014
Aspecto	
102059	Granulados - Grânulos macios marrons em formato cilíndrico irregular com brilho
102390	Granulados - Grânulos macios marrons em formato cilíndrico irregular com brilho
103853	Granulados - Grânulos macios marrons em formato cilíndrico irregular com brilho
103934	Granulados - Grânulos macios marrons em formato cilíndrico irregular com brilho

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, amido de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Sphingobium herbicidorovans e Zea mays), cacau em pó, glicose líquida, emulsificante: lecitina de soja, glaceante: talco e espessante: goma arábica. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM SULFITOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****Quantidade por: 100 g**

					% VD (*)
Valor energético (kcal)	447	kcal=	1876	kJ	22
Carboidratos totais (g)	80	g			27
Açúcares totais (g)	76	g			**
Açúcares adicionados (g)	73	g			98
Proteínas (g)	1,2	g			2
Gorduras totais (g)	14	g			25
Gorduras saturadas (g)	11	g			51



Gorduras trans (g)	0	g			**
Fibra alimentar (g)	1,4	g			6
Sódio (mg)	53	mg			2

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
102059	Pacote	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
102390	Pacote	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
103853	Pacote	Caixa de papelão	1,05	10	10,5
103934	Pacote	Caixa de papelão	1,05	10	10,5

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
102059	7897077820593	17897077820590
102390	7897077820593	17897077820590
103853	7897077820593	17897077820590
103934	7897077820593	17897077820590

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)*
102059	75	15	5	365
102390	75	15	5	365
103853	75	15	5	365
103934	75	15	5	365

* 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.