



Cópia Não-Controlada

DESCRIÇÃO

A linha de coberturas Raspar e Cobrir sabor chocolate são produzidas com gorduras vegetais hidrogenadas e por isto não necessitam de temperagem. Sua principal característica é de resistir a altas temperaturas depois de aplicado.

CÓDIGO INTERNO

100069	102345	102561	103441	103648	103768
103855					

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
Viscosidade (cP)	2000	3500	MA 0032
Granulometria (µm)	32	35	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 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
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	



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
RASPAR E COBRIR M. AMARGO

Doc.: FT 3000973
 Revisão: 05
 Data Revisão: 01.06.2023

Fazer melhor é fazer com paixão

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		PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PÓ E SORO DE 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	

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	Chocolate Meio Amargo
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
100069	Barra Lisa. Sólida a temperatura ambiente
102345	Barra Lisa. Sólida a temperatura ambiente
102561	Barra Lisa. Sólida a temperatura ambiente
103441	Barra Lisa. Sólida a temperatura ambiente
103648	Barra Lisa. Sólida a temperatura ambiente
103768	Barra Lisa. Sólida a temperatura ambiente
103855	Barra Lisa. Sólida a temperatura ambiente

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, permeado de soro de leite em pó, soro de leite 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)	553	138	7
Carboidratos (g)	64	16	5
Açúcares totais (g)	61	15	
Açúcares adicionados (g)	59	15	30
Proteínas (g)	2	0,5	1
Gorduras totais (g)	32	8	12
Gorduras saturadas (g)	28	7	35
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	2,4	0,6	2
Sódio (mg)	52	13	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

--	--	--	--	--	--



Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
100069	Barra	Caixa Papelão	5	5	25
102345	Barra	Caixa Papelão	5	5	25
102561	Barra	Caixa Papelão	5	5	25
103441	Barra	Caixa Papelão	2,1	6	12,6
103648	Barra	Caixa Papelão	2,1	6	12,6
103768	Barra	Caixa Papelão	5	5	25
103855	Barra	Caixa Papelão	5	5	25

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100069	7897077800571	57897077800576
102345	7897077800571	57897077800576
102561	7897077800571	57897077800576
103441	7897077834415	17897077834412
103648	7897077834415	17897077834412
103768	7897077800571	57897077800576
103855	7897077800571	57897077800576

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)*
100069	44	11	4	720
102345	44	11	4	720
102561	44	11	4	720
103441	88	11	8	720
103648	88	11	8	720
103768	44	11	4	720
103855	44	11	4	720

* 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.