

**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

100067	102343	103423	103640	103854	103952
--------	--------	--------	--------	--------	--------

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinharistas, 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			
	SIM	NÃO	O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X		X		X
Crustáceos e derivados		X		X		X
Ovos e derivados		X		X		X



Fazer melhor é fazer com paixão

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		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	BRANCO
SABOR	CHOC BRANCO



MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
100067	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente
102343	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente
103423	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente
103640	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente
103854	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente
103952	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, leite integral em pó, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aromatizantes.

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)	556	139	7
Carboidratos (g)	66	17	6
Açúcares totais (g)	66	17	
Açúcares adicionados (g)	61	15	30
Proteínas (g)	1,1	0,3	1
Gorduras totais (g)	32	8	12
Gorduras saturadas (g)	28	7	35
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	34	8,5	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
100067	Barra(s)	Caixa de papelão	5	5	25



102343	Barra(s)	Caixa de papelão	5	5	25
103423	Barra(s)	Caixa de papelão	2,1	6	12,6
103640	Barra(s)	Caixa de papelão	2,1	6	12,6
103854	Barra(s)	Caixa de papelão	5	5	25
103952	Barra(s)	Caixa de papelão	2,05	6	12,3

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100067	7897077800564	57897077800569
102343	7897077800564	57897077800569
103423	7897077834231	17897077834238
103640	7897077834231	17897077834238
103854	7897077800564	57897077800569
103952	7897077836914	17897077836911

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)*
100067	44	11	4	365
102343	44	11	4	365
103423	88	11	8	365
103640	88	11	8	365
103854	44	11	4	365
103952	1	1	1	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.