



Cópia Não-Controlada

DESCRIÇÃO

Melken é uma linha de chocolate puro. É um produto obtido a partir da mistura de massa de cacau e manteiga de cacau, com outros ingredientes. Chocolate Melken ao Leite por ser elaborado com manteiga de cacau necessita temperagem.

CÓDIGO INTERNO

101682	102099	103876	104004	104008	104061
104062	104063				

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)	3500	4500	MA 0032
Granulometria (µm)	22	25	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
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 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
CHOCOLATE MELKEN AO LEITE

Doc.: FT 3000057
 Revisão: 31
 Data Revisão: 16.05.2023

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		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
	Chocolate ao leite



Fazer melhor é fazer com paixão

SABOR	
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
101682	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
102099	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
103876	Gotas - Chocolate em forma de moeda
104004	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
104008	Gotas - Chocolate em forma de moeda
104061	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
104062	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
104063	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, leite integral em pó, leite desnatado 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 GLUTÉN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por:	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	534	133	7
Carboidratos (g)	56	14	5
Açúcares totais (g)	55	14	
Açúcares adicionados (g)	45	11	22
Proteínas (g)	7,5	1,9	4
Gorduras totais (g)	31	7,8	12
Gorduras saturadas (g)	19	4,8	24
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	2,5	0,6	2
Sódio (mg)	88	22	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Fazer melhor é fazer com paixão

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
101682	Barra	Caixa Papelão	0,5	10	5
102099	Barra	Caixa Papelão	2,1	6	12,6
103876	Pacote(s)	Caixa Papelão	0,4	10	4
104004	Barra	Caixa Papelão	1,01	10	10,1
104008	Pacote(s)	Caixa Papelão	2,05	5	10,25
104061	Barra	Caixa Papelão	1,01	10	10,1
104062	Barra	Caixa Papelão	1,01	10	10,1
104063	Barra	Caixa Papelão	1,01	10	10,1

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
101682	7897077808249	17897077808246
102099	7897077820999	17897077820996
103876	7897077836631	17897077836638
104004	7897077837164	17897077837161
104008	7897077837201	17897077837208
104061	7897077837164	17897077837161
104062	7897077837164	17897077837161
104063	7897077837164	17897077837161

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 25°C.

PALETIZAÇÃO / VALIDADE

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*
101682	220	22	10	540
102099	88	11	8	540
103876	54	9	6	540
104004	110	11	10	540
104008	56	14	4	540



104061	110	11	10	540
104062	110	11	10	540
104063	110	11	10	540

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

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

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