

**Cópia Não-Controlada****DESCRIÇÃO**

Creme sabor chocolate meio amargo desenvolvido para ser aplicado como recheio e cobertura.

CÓDIGO INTERNO

100362	101677	102349	102961	103844	103845
103979	103981				

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinários, 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)	600	1200	MA 0032
Granulometria (µm)	-	25	MA 0008

NÍVEIS ACEITÁVEIS DE PERIGOS - FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Salmonella	Ausência em 25g	PHACCP 008
Estafilococos coagulase positiva	10 ² UFC/g	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	



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



SABOR	Meio amargo
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
100362	Cremoso
101677	Cremoso
102349	Cremoso
102961	Cremoso
103844	Cremoso
103845	Cremoso
103979	Cremoso
103981	Cremoso

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

Ingredientes: Gordura vegetal, açúcar, 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	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	612	122	6
Carboidratos (g)	46	9,2	3
Açúcares totais (g)	43	8,6	
Açúcares adicionados (g)	39	7,8	16
Proteínas (g)	3	0,6	1
Gorduras totais (g)	46	9,2	14
Gorduras saturadas (g)	18	3,6	18
Gorduras trans (g)	0,4	0,1	5
Fibras alimentares (g)	3,6	0,7	3
Sódio (mg)	82	16	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**EMBALAGEM**

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
100362	Balde(s) plástico	Caixa de Papelão	4	4	16
101677	Pote(s) Plástico	Caixa de Papelão	1	10	10
102349	Balde(s) plástico	Caixa de Papelão	4	4	16
102961	Pote(s) Plástico	Caixa de Papelão	1	10	10
103844	Balde(s) plástico	Caixa de Papelão	4	4	16
103845	Pote(s) Plástico	Caixa de Papelão	1	10	10
103979	Balde(s) plástico	Caixa de Papelão	4	4	16
103981	Pote(s) Plástico	Caixa de Papelão	1	10	10

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100362	7897077803565	47897077803563
101677	7897077808379	17897077808376
102349	7897077803565	47897077803563
102961	7897077808379	17897077808376
103844	7897077803565	47897077803563
103845	7897077808379	17897077808376
103979	7897077803565	47897077803563
103981	7897077808379	17897077808376

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)*
100362	36	6	6	365
101677	48	6	8	365
102349	36	6	6	365
102961	48	6	8	365
103844	36	6	6	365



103845	48	6	8	365
103979	36	6	6	365
103981	48	6	8	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.