



**FICHA TÉCNICA**  
**BRIGADEIRO**  
**(SOBREMESA LÁCTEA COM CHOCOLATE)**  
**POTE 2,1KG**

FTXB 24.4.6.5

REVISÃO 06 – NOVEMBRO/2022

PÁGINA 1 DE 2

### 1. DESCRIÇÃO

É o produto resultante da cocção de leite com açúcar, adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração final.

### 2. UTILIZAÇÃO

Pronto para uso. Ideal para doce de festa. Para recheios e coberturas, usar 125g de creme de leite para cada 500g do produto. Pode ser adicionado de chantilly e biscoitos na elaboração de outras sobremesas.

### 3. INGREDIENTES

Leite, açúcar, glicose de milho, cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho.

### 4. ADITIVOS

Estabilizante pectina (INS 440), conservador sorbato de potássio (INS 202).

### 5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

<b>Cor</b>	Marrom acentuado, característica de chocolate.
<b>Sabor</b>	Doce característico, com ausência de sabores estranhos.
<b>Odor</b>	Doce característico, com ausência de odores estranhos.
<b>Consistência</b>	Firme, para enrolar.

### 6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Brix</b>	67°B a 71°B
<b>Umidade</b>	Máx. 30g/100g
<b>Gordura</b>	Mínimo 2%
<b>Proteína</b>	Mínimo 2%

### 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)</b>	Ausente
<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	Máx. 1,0 x 10 <sup>2</sup>
<b>Bolores leveduras/ml</b>	Máx. 1,0 x 10 <sup>2</sup>

De acordo com o MAPA, Decreto 9013/2017, atualizado pelo Decreto 10.468/2020, IN N° 84 de 17/08/2020; ANVISA RDC 724 e IN 161 de 01/07/2022 – Categoria 9-f) Doce de base láctea, não comercialmente estéril e padrões de qualidade internos.

### 8. MICROSCOPIA E MACROSCOPIA

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

\*RDC n° 623 de 09/03/2022.

### 9. ALERGÊNICOS

Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten.

COMPONENTE	COLUNA I	COLUNA II	COLUNA III	COLUNA IV
	Presente no produto	Pode conter	Presente em outros produtos fabricados no mesmo equipamento	Presente na mesma indústria
Aipo de derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Amêndoa e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Amendoim e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Aveia	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Avelã e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Castanha-de-caju e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Castanha-do-Brasil ou Castanha-do-Pará e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Castanhas e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Centeio e estirpes hibridizadas e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Gergilim e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Kamut, estirpes hibridizadas e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Látex natural	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
<b>Leite e derivados</b>	<b>SIM</b>	<b>SIM</b>	<b>SIM</b>	<b>SIM</b>
Macadâmia e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Moluscos e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Mostasra	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Nozes de Queensland	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Ovo e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Pecã e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Peixe e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Pinoli e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Pistache e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Soja e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Tremoço e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO

\*RDC 727 de 01/07/2022.

### 10. CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio.....máx. 0,2 mg/kg  
Chumbo.....máx. 0,2 mg/kg  
Cobre.....máx. 10 mg/kg  
Cádmio.....máx. 0,2 mg/kg  
\*IN n° 160 de 01/07/2022; RDC 722 de 01/07/2022.

### 11. IRRADIAÇÃO

Produto não irradiado.

\*RDC 21 de 26 de janeiro de 2001

### 12. STATUS DE OGM

Produto não contém OGM em sua composição.  
PCR negativo.

### 13. CONSERVAÇÃO

Manter em local limpo, seco e arejado, em temperatura ambiente, longe de produtos que exalem odores.

<b>Elaboração:</b> Conrado de O. Tavares	<b>Verificado por:</b> Suzete A. Sonagli	<b>Aprovação:</b> Pérsio Terra



## FICHA TÉCNICA

### BRIGADEIRO (SOBREMESA LÁCTEA COM CHOCOLATE) POTE 2,1KG

FTXB 24.4.6.5

REVISÃO 06 – NOVEMBRO/2022

PÁGINA 2 DE 2

#### 14. VIDA DE PRATELEIRA

365 dias, se mantidas as condições adequadas de armazenamento. Após aberta, conservar a embalagem fechada sob refrigeração a 4°C e consumir em até 07 dias. As embalagens não devem ser expostas à luz solar direta.

#### 15. ROTULAGEM

Cada embalagem é identificada com nome do produto, ingredientes, datas fabricação e validade, peso, fabricante e procedência.

#### 16. REGISTRO

Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0521/1826.

#### 17. CARACTERÍSTICAS DAS EMBALAGENS

##### EMBALAGEM PRIMÁRIA

<b>Tipo de embalagem:</b>	Pote de polipropileno.		
<b>Dimensões:</b>	<b>Comprimento</b>	<b>Largura</b>	<b>Altura</b>
	155mm	155mm	155mm
<b>Peso Bruto</b>	2,162 kg		
<b>Peso Líquido</b>	2,000 kg		

##### EMBALAGENS SECUNDÁRIAS

<b>Tipo de embalagem</b>	Caixa de papelão ondulado, impressa, contendo 06 unidades.		
<b>Dimensões</b>	<b>Comprimento</b>	<b>Largura</b>	<b>Altura</b>
	462mm	315mm	162mm
<b>Peso bruto</b>	13,261kg		
<b>Peso líquido</b>	12,600kg		

##### CÓDIGO DE BARRAS E CÓDIGO INTERNO

<b>EAN 13</b>	7896310601142
<b>DUN 14</b>	17896310601149
<b>Cód. Interno</b>	630

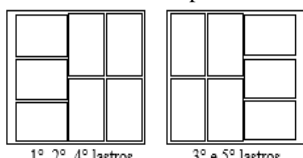
#### 18. FABRICADO POR:

Fábrica de Laticínios Monte Azul Ltda. Rod. RJ 230, km 40, Distrito Industrial Usina Santa Isabel, Bom Jesus do Itabapoana, RJ – CEP 28360-000. CNPJ 28.811.123/0001/21.

#### 19. PRODUTO/PALETIZAÇÃO



Lastro – 7 caixas    Camada – 6 caixas  
Altura do Palete 97,2 cm  
Quantidade de caixas / palete – 42 caixas.



#### 20. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 105			
Porção: 20g (1 Colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	291	58	3
Carboidratos (g)	57	11	4
Açúcares totais (g)	52	10	
Açúcares adicionados (g)	45	9	18
Proteínas (g)	5,7	1,1	2
Gorduras Totais (g)	4,9	1	2
Gorduras Saturadas (g)	2,8	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,3	1
Sódio (mg)	112	22	1

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*RDC 429 e IN N° 75 de 8 de outubro de 2020.

#### 21. CONSIDERAÇÕES FINAIS

- Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações estão disponíveis, se requisitada.

- A Fábrica de Laticínios Monte Azul reserva-se ao direito de modificar as especificações deste produto.

- As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema da Qualidade.

#### RESPONSÁVEL TÉCNICO

Suzete A. Sonagli – Engenheira de Alimentos –  
CRQ/RJ n° 033021033.

CÓPIA NÃO CONTROLADA.

<b>Elaboração:</b> Conrado de O. Tavares	<b>Verificado por:</b> Suzete A. Sonagli	<b>Aprovação:</b> Pérsio Terra