	ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO		Código do Documento CÓPIA NÃO CONTROLADA	
	Página 1 de 2	Código / Descrição 10030512 - VARIEGATO BUENO 4x4 KG CLIENTE: VABENE	Vigência 27/04/23	Validade CÓPIA NÃO CONTROLADA

NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO

Variegato Bueno é obtido a partir da mistura e refino de açúcar, gordura, avelã, com os demais ingredientes em pó e posterior adição de biscoito wafer granulado.

COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA)

Açúcar, gordura vegetal, maltodextrina, leite em pó, avelã, soro de leite em pó, permeado de soro de leite em pó, biscoito wafer (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e melhorador de farinha protease), cacau em pó, sal, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e antioxidante TBHQ. **ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃ E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E CEVADA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COR	MARROM CLARO	-
ODOR	CARACTERÍSTICO DE LEITE COM AVELÃ	-
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LEITE COM AVELÃ COM PEDAÇOS DE BISCOITO WAFER	-
ASPECTO	LÍQUIDO LIGEIRAMENTE VISCOSO COM PEDAÇOS DE BISCOITO WAFER	-
AFLATOXINAS (B1+B2+G1+G2)	MÁX. 10 PPB	* MÁX. 10 PPB

OBSERVAÇÕES * Conforme RDC nº722 e IN nº160 de 01/07/2022 - ANVISA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
ESTAF. COAG. POSITIVA	< 100 UFC/g	** 100
ENTEROBACTERIACEAE	< 10 UFC/g	** 10
SALMONELLA sp	AUSENTE EM 25g	** AUSENTE EM 25g
BOLORES E LEVEDURAS	< 100 UFC/g	** 100

OBSERVAÇÕES ** Conforme RDC nº724 e IN nº161 de 01/07/2022 - ANVISA

MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA

Embalagem primária: Balde de polipropileno com alça. PESO LÍQUIDO: 4,0 kg/balde.
Embalagem secundária: Caixa de papelão. PESO LÍQUIDO: 16,0 kg (4 unidades de 4,0 kg)

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Em local seco, fresco e inodoro.

PRAZO DE VALIDADE

12 meses. Depois de aberto, manter o produto devidamente fechado e consumir em até 30 dias.


INSTRUÇÕES DE USO

Com ajuda de uma espátula seca, misturar bem o conteúdo do balde até obter uma pasta homogênea. Caso necessário aquecer o produto de 35° a 40°C em banho-maria ou micro-ondas. Pode haver separação de fases entre óleo e sólidos durante o armazenamento o que não compromete o uso ou aplicação do mesmo. Esta fase é reintegrada ao produto bastando aplicar mistura prévia ao uso.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO (TRANSPORTE)

Transporte em temperatura ambiente através de veículo limpo, com cobertura para proteção de carga e que não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Transporte que mantenha a integridade do produto.

Motivo da Revisão

	ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO		Código do Documento CÓPIA NÃO CONTROLADA		
Página	Código / Descrição		Vigência	Validade	Revisão
2 de 2	10030512 - VARIEGATO BUENO 4x4 KG		27/04/23	CÓPIA NÃO CONTROLADA	CÓPIA NÃO CONTROLADA
CLIENTE: VABENE					

SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM

Deverá constar na tampa do balde e na caixa de expedição a datação como segue: dia mês ano.

EXEMPLO: FAB/LOTE: 13 05 21

VAL: 13 05 22

Motivo da Revisão	
--------------------------	--