

**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

100068	102344	103424	103953		
--------	--------	--------	--------	--	--

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinartistas, 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)	2.000	3.500	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		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	Ao leite



MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
100068	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente
102344	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente
103424	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente
103953	Barra Lisa - Sólida a temperatura ambiente

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar, gordura vegetal, 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	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	538	134	7
Carboidratos (g)	68	17	6
Açúcares totais (g)	67	17	
Açúcares adicionados (g)	65	16	32
Proteínas (g)	1	0,3	1
Gorduras totais (g)	29	7,3	11
Gorduras saturadas (g)	25	6,3	32
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1,1	0,3	1
Sódio (mg)	31	7,8	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
100068	Emb. Plástica formato em barra	Caixa de papelão	5	5	25
102344	Emb. Plástica formato em barra	Caixa de papelão	5	5	25



103424	Emb. Plastica formato em barra	Caixa de papelão	2,1	6	12,6
103953	Emb. Plastica formato em barra	Caixa de papelão	2,05	6	12,3

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100068	7897077800557	57897077800552
102344	7897077800557	57897077800552
103424	7897077834248	17897077834245
103953	7897077836921	17897077836928

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)*
100068	44	11	4	540
102344	44	11	4	540
103424	88	11	8	540
103953	1	1	1	540

** 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.