

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-109319	CONFEITO FIGURA CORAÇÃO CONFITES FIGURA CORAZONES HEART SHAPES

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
Confeito Figura Coração, obtido por processo de extrusão. Decoração de bolos, tortas, doces em geral e como recheio em pizzas doces. Produto forneável.
Confites Figura Corazones, obtenido por proceso de extrusión. Puede ser aplicada en acabamiento de pasteles y dulces, helados, confección de bombones y dulces en general.
Heart Shapes, obtained by extrusion process. Decorating cakes, cookies, doughnuts, ice cream, pies and sweets in general.

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients
Açúcar, farinha de arroz, óleo vegetal de palma, glicose em pó, fécula de mandioca, umectante glicerol (INS 422), espessantes goma arábica (INS 414), goma xantana (INS 415) e carboximetilcelulose sódica (INS 466), glaceante talco (INS 553iii), extrato de cacau e corante vermelho 40 (INS 129). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. CONTÉM AROMATIZANTE. COLORIDO ARTIFICIALMENTE.
Azúcar, harina de arroz, aceite vegetal de palma, glucosa en polvo, almidón de yuca, humectante glicerol, espesantes goma arábica, goma xantano y carboximetilcelulosa, glaceante talco, extracto de cacao y colorante rojo allura. LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: PUEDE CONTENER SOYA. CONTIENE AROMATIZANTE. COLOREADO ARTIFICIALMENTE.
Sugar, rice flour, palm oil, glucose powder, cassava starch, humectant glycerin, thickeners gum arabic, xanthan gum and cellulose gum, glazing agent talc, cocoa extract and FD&C color red #40. GLUTEN FREE. ALLERGEN INFORMATION: MAY CONTAINS SOY. CONTAINS FLAVORING.

Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information		COA	REF
Cor Color Color	Vermelho, rosa e branco Rojo, rosa y blanco Red, pink and White	X	
Textura Textura Texture	Crocante característico Crujiente característico Typical Crunchy	X	
Odor Olor Smell	Característico Característico Typical	X	
Sabor Sabor Flavor	Característico Característico Typical	X	

Aspectos físico químicos / Aspectos físico químicos / Chemical and Physical Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
	Mín.	Máx.		
Umidade Humedad Moisture	-	5%	X	
Densidade Densidad Density	0,55 g/ml	0,70 g/ml	X	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Leticia Brito; 14.06.2023	Jhayce Ortiz; 14.06.2023	Leticia Brito; 14.06.2023	003	1 / 5

Atividade de água Actividad de água Water activity:	-	0,70	X	
--	---	------	---	--

Aspectos microbiológicos / Aspectos microbiológicos / Microbiological Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Salmonella/25g	Ausente		X	
Enterobacteriaceae/g	<10 UFC/g		X	
Bolores e leveduras/g	<10 ² UFC/g		X	

Contaminantes Inorgânicos / Contaminates Inorgánicos / Inorganic Contamination				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Arsênio Arsenio Arsenic	N.A			X
Chumbo Plomo Lead	N.A			X

Aspectos Macroscópicos e Microscópicos / Aspectos macroscópicos y microscópicos / Macroscopic and microscopic Information				
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit		COA	REF
Areia ou cinzas insolúveis em ácido Arena o ceniza insoluble en ácido Sand or acid insoluble ash	1,5			X
Ácaros mortos Los ácaros muertos Dead mites	5			X

Informação Nutricional / Información Nutricional / Nutrition Facts				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porções por embalagem: Vide tabela abaixo				
Porção: 25 (2 ½ colheres de sopa)				
	100g	25g	%VD*	
Valor energético (Kcal)	396	100	5	
Carboidratos (g)	83	21	7	
Açúcares totais (g)	48	12		
Açúcares adicionados(g)	48	12	24	
Proteínas (g)	2,6	0,6	1	
Gorduras totais (g)	5,9	1,5	2	
Gorduras saturadas (g)	3	0,7	4	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibra alimentar (g)	0	0	0	
Sódio (mg)	16	4,1	0	

Document Owner Leticia Brito; 14.06.2023	Checked by Jhayce Ortiz; 14.06.2023	Approved by Leticia Brito; 14.06.2023	Version 003	Page 2 / 5
---	--	--	-----------------------	----------------------



*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

% dos Ingredientes / Ingredient breakdown

Açúcar / Azúcar / Sugar	40 - 60
Farinha de arroz / harina de arroz / rice flour	35 - 40
Óleo vegetal de palma / aceite vegetal de palma / palm oil	7 - 10
Glicose em pó / glucosa en polvo / glucose powder	≤1
Fécula de mandioca / almidón de yuca / cassava starch	≤0,8
Umectante glicerol (INS 422) / humectante glicerol / humectant glycerin	≤1
Espessantes / espesantes / thickeners	
Goma arábica (INS 414) goma arábica / gum arabic	≤0,5
Carboximetilcelulose sódica (INS 466) carboximetilcelulosa / cellulose gum	≤0,5
Goma xantana (INS 415) goma xantano / xanthan gum	≤0,5
Glaceante talco (INS 553iii) glaceante talco glazing agent talc	≤0,3
Extrato de cacau extracto de cacao cocoa extract	≤0,1
Corantes / colorantes colors	
Vermelho 40 (INS 129) rojo allura red #40	≤0,299

Embalagem, Codificação / Embalaje, codificación / Packaging, Coding

Codificação Codificación Coding	Descrição RSPO RA	Peso líquido Peso neto Net Weight	Embalagem Packaging Embalaje		Configuração de Gôndola Medidas Del Paquete Package Measures		
			Embalagem flexível Embalaje flexible flexible packaging	Caixa de papelão Caja de papel cartón Corrugated carton	200 mm	120 mm	10 mm
1-92-194883	NA	CX 16X150 g	Embalagem flexível	Caixa de papelão	200 mm	120 mm	10 mm
1-92-194865	NA	CX 20X50 g	Embalaje flexible	Caja de papel cartón	162 mm	89 mm	20 mm
1-92-194393	NA	CX 2X5 Kg	flexible packaging	Corrugated carton	-	-	-
1-92-198468	NA	CX 1X5 Kg			-	-	-

Vida útil, Armazenamento e Transporte / Plazo de Validez, Recomendación Almacenamiento y Transporte / Shelf Life, Recommended Storage and Transport Conditions

18 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento.

Deve ser armazenado sobre estrados, longe de locais quentes, úmidos ou excessivamente iluminados (luz do sol), de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com piso ou parede. Armazenar fechado em local seco e arejado, em temperatura ambiente. Evitar exposição ao sol. Após aberto, consumir em até 30 dias. Não armazenar em geladeira ou temperatura acima de 30°C.

Transportar em caminhão baú isento de insetos, sujidades, odores e materiais estranhos.

18 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

Debe ser almacenado sobre estrados, lejano de locales calientes, húmedos o excesivamente iluminados (luz del sol), de productos químicos y olores fuertes, y nunca dejar en contacto directo con piso o pared. Conservar cerrado en lugar seco y ventilado, en temperatura ambiente. Evite la exposición al sol. Después de abierto, consumir dentro de 30 días. No conservar en refrigerador ni en temperatura superior a 30°C.

Transportar en camión libre de insectos, suciedad, olores y materiales extraños.

18 months from the date of manufacture, under the correct storage conditions.

Store in a cool, dry place. Avoid high temperatures, humidity, sunlight exposure, chemicals and strong odors. Must be kept on pallets and never be in direct contact with the floor and/or walls. Store closed in a dry and ventilated place at room temperature. Avoid sun exposure. Once opened, consume within 30 days. Do not store in refrigerator or in temperature above 30°C.

Truck / container: clean, without insects and strange materials

Informações Adicionais / Información Adicional / Additional Information

Adequado para / adecuado para / Suitable to	Sim / Si / Yes	Não / No / No	Detalhes / Detalles / Details
Organismos Geneticamente Modificados (OGM) Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification		X	

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Leticia Brito; 14.06.2023	Jhayce Ortiz; 14.06.2023	Leticia Brito; 14.06.2023	003	3 / 5



Certificado Kosher Kosher certified Certificado Kosher	X		
Certificado Halal Halal Certified Certificado Halal	X		
RSPO - Fornecedor RSPO: Membership Number: 9-2805-18-000-00 Certificado RSPO n°: CRSPO9226 Produto contribui para a produção de Óleo de Palma Certificado e Sustentável. El producto contribuye a la producción de aceite de palma certificado y sostenible. Product contributes to the production of Certified and Sustainable Palm Oil.	X		
RAC MB - Produto fabricado com cacau de origem sustentável. Producto elaborado con cacao de origen sostenible. Product manufactured with cocoa of sustainable origin.		X	

Registro / Registro / Registration

- Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, segundo Resolução n°27, de 6 de agosto de 2010.
- Producto dispensado de registro junto al Ministerio de Salud, segundo Resolución n°27, de 6 de Agosto de 2010.
- Product exempt from registration on the Brazilian Health Ministry, under the resolution n° 27, August 06, 2010.

Definição / Definición / Definition

- **COA: Consta no laudo de análise. O laudo de análise será enviado com o produto mediante solicitação prévia do cliente, assim que concluídas as análises.**
- **REF.: Análise para atendimento do programa de monitoramento interno (não consta no laudo de análise).**
- COA: El informe de análisis. El informe de análisis será enviado con el producto a solicitud del cliente, por lo que completó el análisis
- REF.: Análisis de la atención del programa de vigilancia interna (no incluido en el informe de análisis).
- COA : Reported on the Analytical Certificate for each lot. The Analytical Certificate will be sent along with the product when the customer makes previously solicitation.
- REF.: Analysis for attending internal schedule analysis (not reported on the Analytical Certificate).

Observações / Observación / Observation

- Segue de acordo com a legislação vigente, conforme descrito no 202.2.003 Procedimento Assuntos Regulatórios. Esta especificação pode ser alterada sem comunicação prévia. Estamos à disposição para fornecer as informações atualizadas quando solicitado.**
- Se sigue según la legislación vigente, como se describe en 202.2.003 Procedimientos Asuntos regulatorios. Esta especificación se puede cambiar sin previo aviso. Estamos disponibles para proporcionar información actualizada cuando se solicite.
- It follows according to the current legislation, as described in 202.2.003 Procedure Regulatory Affairs. This specification can be changed without prior notice. We are available to provide updated information when requested.

Histórico de Revisão / Summary Revision / Revisión Histórica

Data	Revisão	Descrição
26/04/2022	001	≤ % dos ingredientes corante

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Leticia Brito; 14.06.2023	Jhayce Ortiz; 14.06.2023	Leticia Brito; 14.06.2023	003	4 / 5



22/11/2022	002	Revisão da informação nutricional, informações sobre nova rotulagem e legislações vigentes.
14/06/2023	003	Revisão da informação nutricional, informações sobre nova rotulagem e legislações vigentes, declaração de alergênicos e atualização layout Oetker. Inclusão da informação de Shelf Life de produto após aberto.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Leticia Brito; 14.06.2023	Jhayce Ortiz; 14.06.2023	Leticia Brito; 14.06.2023	003	5 / 5