



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL

### 5053132800029999 - SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS PINK

#### Descrição

Substância ou mistura de substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimentos.

#### Aplicação e Dosagem Orientativa

Confeitaria 1,00 g/100g

As recomendações de aplicação são baseadas em testes internos e orientadas pela legislação vigente. É de responsabilidade de cada fabricante avaliar se a aplicação em seu produto final atende as legislações pertinentes.

#### Ingredientes

água, açúcar invertido, xarope de glucose, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Zea mays), amido modificado, sal, corantes artificiais eritrosina (INS 127), azorrubina (INS 122) e azul brilhante FCF (INS 133), conservante sorbato de potássio (INS 202), acidulante ácido cítrico (INS 330), espessantes goma carragena (INS 407) e goma jataí (INS 410).

ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE, OVO E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### Transgênicos (GMO)

Contém ingrediente(s) (amido de milho) transgênico(s) em sua composição.

#### Características Sensoriais

Característica	Especificação	Metodologia	Referência
Odor	Conforme	Comparação Pareada	ISO5492
Aparência (Aspecto e Cor)	Gel fraco Rosa	Visual	ISO5492
Cor	Conforme	Visual	Princípios e Aplicações da Colorimetria Nº19

#### Características Físico-Químicas

Característica	Especificação	Metodologia	Referência
pH	5,00 - 6,00	Potenciométrico	Adolfo Lutz 017/IV
Densidade Aparente	1,120 g/mL - 1,220 g/mL	Gravimétrico	CIPAC MT33/MT58
Microscopia e Macroscopia	Conforme	Microscopia	

#### Características Microbiológicas

Característica	Especificação	Metodologia	Referência
Salmonella spp	Ausência /25g	Plaqueamento	Metodologia Interna

#### Validade

24 meses a partir da data de fabricação se seguido as condições de armazenamento.

#### Condições de Armazenamento, Distribuição e Manipulação

Evitar exposição à luz solar. Manter em local seco e ventilado. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.

#### Embalagem

Bisnaga plástica

#### Informação Nutricional Porção 100 g

Valor energético:	125 kcal
Carboidratos:	31 g
Açúcares totais:	24 g
Açúcares adicionados:	24 g
Lactose:	0,0 g
Proteínas:	0,1 g
Gorduras totais:	0,0 g
Gorduras saturadas:	0,0 g
Gorduras trans:	0,0 g
Fibras alimentares:	0,1 g
Sódio:	379 mg

---

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL**  
**5053132800029999 - SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS**  
**ALIMENTÍCIOS PINK**

**Metais Pesados**

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com metais pesados, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de metais pesados nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.

**Pesticidas**

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com pesticidas, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de pesticidas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.

**Micotoxinas**

Os processos de fabricação na Duas Rodas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com micotoxinas, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de micotoxinas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle do risco destes contaminantes.

**Microscopia e Macroscopia**

Os perigos físicos que oferecem risco à saúde do consumidor foram estudados nos planos APPCC com foco na análise de perigos por etapas e, quando significativos, medidas de controle estão planejadas. Desta forma, estes perigos são eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis através do processo.

**BSE / TSE**

Este produto é livre de BSE (Bovine spongiform encephalopathy) / TSE (Transmissible spongiform encephalopathes).

**Material de Origem**

DR0059195.0001 - SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS PINK  
Os caracteres 9999 simbolizam as variações de embalagem que este material possui.

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL**  
**5053132800029999 - SOFTGEL - CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS**  
**ALIMENTÍCIOS PINK**

**Declaração de Alergênicos**

Classificação	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado
Aipo e derivados		X	Não	Não
Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.) e derivados		X	Não	Não
Amendoim e derivados		X	Não	Não
Aveia		X	Não	Não
Avelã (Corylus spp.) e derivados		X	Não	Não
Castanha-de-caju (Anacardium occidentale) e derivados		X	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa) e derivados		X	Não	Não
Castanhas (Castanea spp.) e derivados		X	Não	Não
Centeio e estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não
Cevada e estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não
Crustáceos (Camarão)		X	Não	Não
Dióxido de enxofre (SO2) como matéria prima		X	Não	Não
Espelta, estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não
Gergelim e derivados		X	Não	Não
Kamut, estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não
Látex natural		X	Não	Não
Leite e derivados		X	Sim	Não
Macadâmia (Macadamia spp.) e derivados		X	Não	Não
Moluscos e derivados		X	Não	Não
Mostarda		X	Não	Não
Nozes (Juglans spp.) e derivados		X	Não	Não
Nozes do Queensland (Macadamia ternifolia)		X	Não	Não
Ovo e derivados		X	Sim	Não
Pecã (Carya spp.) e derivados		X	Não	Não
Peixe e derivados		X	Não	Não
Pinoli (Pinus spp.) e derivados		X	Não	Não
Pistache (Pistacia spp.) e derivados		X	Não	Não
Soja e derivados		X	Sim	Não
Tremoço e derivados		X	Não	Não
Trigo e estirpes hibridizadas e derivados		X	Não	Não

A Política de Alergênicos da Duas Rodas segue as premissas das legislações do Brasil, Estados Unidos (FDA) e Comunidade Europeia (Diretiva Europeia CE nº 1169/2011) e estabelece medidas preventivas de controle de contaminação cruzada, incluindo a composição dos materiais, identificação e segregação de alergênicos. O controle de contaminação cruzada para as linhas onde há o compartilhamento com materiais alergênicos está estabelecido através de sequenciamento de produção, procedimentos de higienização com validação e verificações de eficácia e através de análises específicas por classes de alergênicos. A tabela acima é referenciada para visualização e controle de contaminação cruzada. Declaramos que este produto pode conter os alergênicos mencionados na lista de ingredientes. Para os demais alérgenos contemplados nas listas dos Estados Unidos (FDA) (exemplo: coco, lichia, etc.), o controle de alergênicos é realizado através da composição do material, portanto para essas substâncias considerar as informações contempladas no tópico ingredientes. Para consulta referente a concentração de sulfitos no material (concentração superior a 10 ppm) verificar o tópico Ingredientes. O valor informado é calculado através de informações dos teores máximos de sulfitos das matérias-primas e a concentração dessas matérias-primas na formulação do produto.

**Histórico de Versões / Alterações**

01 - 06/12/2022: Nova Fórmula - IN67/2020.

02 - 31/07/2023: Nova Fórmula - IN67/2020.

*Leília Sasse Zavadniak*

**Leília Sasse Zavadniak**  
**Coordenador Qualidade**