 <b>Sicola</b> O doce sabor da vida Giannone & Cia	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>			Especificação Técnica Fondant ET-PO 1-FD-04	
				Página 1 de 4	Revisão: 04
Elaborado por: Vivian Almeida	Data: 05/12/2019	Revisado por: Tatiane Lucio	Data: 17/04/2023	Aprovado por: Cíntia Siqueira	Data: 17/04/2023

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA FONDANT

### 1. Identificação do Produto

Nome: Fondant

Peso Líquido: 5,0 kg

Marca: Sicola

Número de registro: Produto isento de registro, conforme RDC 240 de 26 de julho de 2018 do Ministério da Saúde.

### 2. Definição

O fondant é um confeito cristalizado de açúcar, com consistência firme para recheios ou coberturas.

Pode atuar como ingrediente de modificação de textura na fabricação de chocolates recheados e bombons, como agente de sementeira na fabricação de balas e caramelos, como agente de estrutura em barras de chocolates e também como agente de recobrimento em produtos de panificação.

### 3. Composição

Ingredientes: Açúcar, água, xarope de glucose, regulador de acidez tartarato de monopotássico (INS 336i) e acidulante ácido cítrico (INS 330).


**NÃO CONTÉM GLUTEN.**

#### 3.2 Aditivos

Função	Aditivo	INS	Limites	Referência
Acidulante	Ácido cítrico	330	<i>Quantum satis</i>	RDC N° 778 - 01/03/2023 IN 211 - 01/03/2023
Regulador de acidez	Tartarato monopotássico	336 i	5000	RDC N° 778 - 01/03/2023 IN 211 - 01/03/2023

### 4. Informações nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (1/2 colher de sopa)			para 100g
Quantidade por porção	% VD (*)		
Valor Energético	72kcal = 301kJ	4	360kcal
Carboidratos	18g	6	90g
Açúcares Totais	18g	**	90g
Açúcares adicionados	18g	36	90g
Glicose	15g	**	75g
Sacarose	3g	**	15g
Proteínas	0g	0	0g
Gorduras totais	0g	0	0g
Gorduras saturadas	0g	0	0g

 <b>Sicola</b> <i>O doce sabor da vida</i> <b>Giannone &amp; Cia</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>			<b>Especificação Técnica Fondant ET-PO 1-FD-04</b>	
				Página 2 de 4	Revisão: 04
Elaborado por: Vivian Almeida	Data: 05/12/2019	Revisado por: Tatiane Lucio	Data: 17/04/2023	Aprovado por: Cíntia Siqueira	Data: 17/04/2023

Gorduras trans	0g	0	0g
Fibra Alimentar	0g	0	0g
Sódio	0mg	0	0mg
(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor diário não estabelecido.			

### 5. Características Organolépticas

Parâmetros	Especificação	Legislação
Aspecto	Característico	-
Cor	Branco/Pérola	-
Odor	Característico	-
Sabor	Característico, doce	-

### 6. Características Físicas e Físico-químicas

Parâmetros	Especificação	Legislação
° Brix (% sólidos solúveis)	80 - 90	-
Acidez (ml de NaOH 0,1N)	0,1 - 0,3	-
pH	4,5 - 6,0	-
Umidade (%)	3,0 - 6,0	-

### 7. Características Macroscópicas

Parâmetros	Especificação	Legislação
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 225 em 225g	RDC N° 623 - 09/03/2023
Cinzas insolúveis em ácidos	1,5%	RDC N° 623 - 09/03/2023
Ácaros mortos	Máx. de 5	RDC N° 623 - 09/03/2023

### 8. Características Microbiológicas

Parâmetros	Especificação	Legislação
Bolores e leveduras/g	Máx. 10 <sup>2</sup>	RDC N° 724 - 01/07/2022 IN 161 - 01/07/2022


### 9. Metais Pesados

Parâmetros	Especificação	Legislação
Arsênio Total (mg/kg)	Máx. 0,10	RDC N° 722 - 01/07/2022 IN 160 - 01/07/2022
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10	RDC N° 722 - 01/07/2022 IN 160 - 01/07/2022

### 10. Prazo de Validade / Lote

Validade: 9 meses.

O prazo de validade do fondant é de 9 meses a partir da data de fabricação, determinada pelo dia, mês e ano.

 <b>Giannone &amp; Cia</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>			Especificação Técnica Fondant ET-PO 1-FD-04	
				Página 3 de 4	
Elaborado por: Vivian Almeida	Data: 05/12/2019	Revisado por: Tatiane Lucio	Data: 17/04/2023	Aprovado por: Cíntia Siqueira	Data: 17/04/2023

## 11. Acondicionamento

O acondicionamento do produto é realizado utilizando saco de polietileno como embalagem primária e caixa de papelão ondulado fechado com fita adesiva como embalagem secundária.

Seguindo as seguintes condições:

Peso da embalagem primária	Dados impressos	Quantidade por caixa	Peso da embalagem secundária
2,0Kg	Embalagem primária	9 unidades	18,0Kg
5,0Kg	Embalagem secundária	1 unidade	5,0Kg

## 12. Certificado de análise

O Certificado de análise é emitido e encaminhado juntamente com o produto.

## 13. Armazenamento

Conservar em local coberto, limpo, seco e em temperatura ambiente.


Após aberto transferir para um recipiente com tampa. Consumir em até 15 dias.

## 14. Glossário

%	= Por cento
Máx.	= Máximo
Unid.	= Unidade
µg	= Micrograma
mg	= Miligrama
g	= Grama
kg	= Quilograma
ml	= Mililitro
mm	= Milímetro

## 15. Histórico de Revisão

Revisão	Data	Descrição da Alteração
01	17/01/2011	Elaboração do documento.
02	05/12/2019	Alteração no formato da especificação.
03	19/07/2021	Atualização de formatação.
04	17/04/2023	Atualização do item 11, incluindo todas as embalagens primárias. Atualização de tabela nutricional (RDC429/2020 e IN75/2020) Item 3.2 - atualização RDC N° 778 para Aditivos alimentares; Item 7 - atualização RDC N° 623 para Características Macroscópicas;

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>			Especificação Técnica Fondant ET-PO 1-FD-04	
				Página 4 de 4	
Elaborado por: Vivian Almeida	Data: 05/12/2019	Revisado por: Tatiane Lucio	Data: 17/04/2023	Aprovado por: Cíntia Siqueira	Data: 17/04/2023

		Item 8 - atualização RDC N° 724 para Características Microbiológicas; Item 9 - atualização RDC N° 722 para Metais pesados
--	--	--