

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE MATERIAL  
FOODBASE – VARIEGATO CEREJA REAL**

**Nome do produto:** Variegato Cereja Real

**Denominação de venda:** Recheio de Cereja

**Código interno:** 3990 (1,05 kg); 3987 (2,1 kg); 4146 (4 kg); 4149 (12 kg)

**Código de Barras (1,05 Kg):** 7898639887580

**Código de Barras (2,1 Kg):** 7898639886361

**Código de Barras (4 Kg):** 7898639886842

**Código de Barras (12 Kg):** 7898639887207

**Descrição**

Trata-se de uma calda elaborada com frutas e demais ingredientes que proporcionam ideal sabor e textura à sobremesas, podendo ser aplicada como mesclas para sorvetes e recheio para picolés.

**Aplicação**

Produto pronto para uso. Dosagem à gosto.

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

**Ingredientes:** Cerejas in natura, água, açúcar, xarope de glucose, amido, sal, conservador sorbato de potássio, geleificante pectina, estabilizantes goma guar e carboximetilcelulose de sódio, acidulante ácido cítrico, aroma idêntico ao natural, corantes Amarantho e vermelho allura Ac.  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. COLORIDO ARTIFICIALMENTE.**

**Transgênicos (GMO)**

O produto descrito é livre de organismos geneticamente modificados e não são derivados de organismos geneticamente modificados.

**Características Sensoriais**

Aparência (Aspecto e cor): produto pastoso com pedaços de fruta, coloração avermelhada.

Análise sensorial (Odor e sabor): característico de cereja, levemente ácido.

**Características Físicas**

Grupos de Alimentos	Alimento	Matérias estranhas	Limites de Tolerância
Todos os tipos de alimentos	Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

**Características Microbiológicas**

Bolores e leveduras: 1000 UFC/g máx.

Enterobacteriaceae/g: 100 NMP/g máx.

Estafilococos coagulase positiva/g:  $5 \times 10^2$  NMP/g máx.

Salmonella spp: Ausência/25g

**Limites máximos para micotoxinas e metais**

Parâmetro	Especificação
Arsênio (As)	Máx. 0,2mg/Kg
Cádmio (Cd)	Máx. 0,2mg/Kg
Chumbo (Pb)	Máx. 0,2mg/Kg

**Validade**

12 meses a partir da data de fabricação se seguida as condições de armazenamento. Após aberto consumir em até 30 dias.

**Condições de Armazenamento, Distribuição e Manipulação**

Manter a embalagem devidamente fechada em local seco fresco e inodoro e ao abrigo de luz.

**Embalagem**

Baldes de material plástico contendo 1,05 kg (quilogramas), 2,1 kg (quilogramas), 4 kg (quilogramas) ou 12 kg (quilogramas) do produto.

**Informações Nutricionais (\*\*)**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 52. Porção: 20 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	20 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	156,5	31,3	2
Carboidratos (g)	38,9	7,8	3
Açúcares totais (g)	20,3	4	
Açúcares adicionados (g)	16,9	3,4	7
Proteínas (g)	0,4	0,1	0
Gorduras totais (g)	0,1	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,8	0,2	1
Sódio (mg)	45,3	9,1	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

(\*\*) Considerações: RDC 429/2020 – Art. 4º § 2º, Art. 7º § 2º, Art. 8º § 2º; IN 75/2020 – Anexo XVI.

Porções por embalagem foram calculadas com base na embalagem contendo 1,05 Kg do produto.

**Micotoxina**

Os processos de Fabricação da FOOD BASE 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 de risco destes contaminantes.

**Microscopia e Macroscopia**

Os perigos físicos que oferecem risco à saúde do consumidor foram estudados nos planos de autocontrole, 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.

## Declaração de Alergênicos

Classificação	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado
Amendoim		X	Sim	Sim
Avelã ( <i>Corylus</i> spp.)		X	Sim	Sim
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )		X	Sim	Sim
Castanha-do-brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> )		X	Não	Sim
Leite e derivados		X	Sim	Não
Ovo e derivados		X	Sim	Sim
Soja e derivados		X	Sim	Sim
Trigo e derivados		X	Sim	Sim
Centeio e derivados		X	Não	Sim
Cevada e derivados		X	Sim	Sim
Aveia e derivados		X	Não	Sim
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.)		X	Não	Sim
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.)		X	Não	Sim
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.)		X	Não	Sim
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.)		X	Não	Sim
Pinoli ( <i>Castanea</i> spp.)		X	Não	Sim
Látex natural		X	Sim	Sim

A Política de Alergênicos da FOODBASE estabelece uma lista de matérias-primas alergênicas, medidas preventivas e um controle sistêmico desde o desenvolvimento, produção e distribuição, de forma a prevenir contaminações cruzadas de acordo com a legislação do Brasil (RDC727/2022) e Comunidade Europeia (Diretiva CE nº1169/2011). A política de alergênicos contempla segregação de alergênicos na estocagem, fracionamento, procedimentos de higienização com verificação de eficácia, sequenciamento de produção, dentre outras. Toda nova matéria prima potencialmente alergênica é incluída na lista de alergênicos, isso significa que será identificada, estocada, fracionada e manipulada segundo critérios que previnem risco de contaminação cruzada. Todo novo produto é desenvolvido contemplando requisitos de alergenicidade. A FOODBASE estabeleceu em sua Política de Alergênicos o limite de quantificação de 10ppm para declaração da contaminação cruzada dos alergênicos. Declaramos que este produto pode conter os alergênicos na linha de produção, onde está definido que NÃO há controle de contaminação cruzada, devido às características dos produtos produzidos na linha. O controle de alergênicos é realizado através da composição do material, portanto para essas substâncias considerar as informações complementadas no tópico ingredientes.

### Legislações

RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

RDC Nº 719, DE 1º DE JULHO DE 2022

RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022

IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022

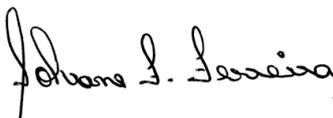
RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022

RDC Nº 722, DE 1º DE JULHO DE 2022

IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022

## Histórico de Versões / Alterações

- 01 – 08/11/2021: Alteração para novo modelo de ficha técnica.
- 02 – 27/06/2022: Atualização da declaração de alergênicos, lista de ingredientes, tabela nutricional, assinatura da responsável.
- 03 – 04/04/2023: Alteração para nova formatação da ficha técnica.
- 04 – 12/06/2023: Mudança da nomenclatura dos corantes segundo RDC 778/2023



---

Solvane Forquezatto Ferreira  
Responsável Técnica  
CRQ 02409624