

	ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO		Código do Documento CÓPIA NÃO CONTROLADA	
	Página 1 de 1	Código / Descrição 10028829 - RECHEIO ARTESANAL CREME BUENO - 8X1,01 KG	Vigência 19/09/22	Validade CÓPIA NÃO CONTROLADA
Cliente: VABENE				

NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO

Recheio artesanal creme bueno é obtido através da mistura e refino de açúcar, gordura e avelã com os demais ingredientes em pó e posterior adição de biscoito wafer granulado.

COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTE DE TECNOLOGIA)

Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó, biscoito wafer (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e melhorador de farinha protease), avelã, cacau em pó, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. **ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃ E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AVEIA, CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COR	MARROM CLARO	-
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LEITE COM AVELÃ	-
ODOR	CARACTERÍSTICO DE LEITE COM AVELÃ	-
ASPECTO	CREME VISCOSO COM PEDAÇOS DE WAFER	-
AFLATOXINAS (B1+B2+B1+B2)	MÁX. 10 PPB	*MÁX. 10 PPB

OBSERVAÇÕES	* Conforme RDC n°722 e IN n°160 de 01/07/2022 - ANVISA
--------------------	--

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
ESTAF. COAG. POSITIVA	< 100 UFC/g	** 100
ENTEROBACTERIACEAE	< 10 UFC/g	** 10
SALMONELLA	AUSENTE EM 25g	** AUSENTE EM 25g
BOLORES E LEVEDURAS	< 100 UFC/g	** 100

OBSERVAÇÕES	** Conforme RDC n°724 e IN n°161 de 01/07/2022 - ANVISA
--------------------	---

MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA

Embalagem primária: Bissnaga. Peso Líquido: 1,01kg.
Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso líquido: 8,08 kg (8 unidades de 1,01kg).

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Ainda fechado manter em local seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

12 meses. Depois de aberto, manter o produto devidamente fechado e consumir em até 30 dias.

INSTRUÇÕES DE USO

Em altas temperaturas, pode haver separação de fases entre óleo e sólidos, portanto, para uma melhor uniformidade do produto misturar bem antes do uso.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO (TRANSPORTE)

Transporte em temperatura ambiente, através de veículo limpo, com cobertura para proteção de carga e que não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Transporte que mantenha a integridade do produto.

SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM

Deverá constar na embalagem data de fabricação/lote e validade como segue: dia mês ano.
EXEMPLO: FAB/LOTE: 03 05 22
VALIDADE: 03 05 23

Motivo da Revisão	Versão inicial.
--------------------------	-----------------