



Cópia Não-Controlada

DESCRIÇÃO

Melken é uma linha de chocolate puro, é um produto obtido a partir da mistura de massa de cacau com outros ingredientes. Chocolate Melken Meio Amargo por ser elaborado com massa de cacau necessita temperagem.

CÓDIGO INTERNO

101680	102971	103151	103877	104001	104007
104054	104055	104056			

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinartistas, distribuidores de doces.

INSTRUÇÕES DE USO E MANUSEIO

Os produtos não são indicados a indivíduos que:

- 1) são intolerantes ou com histórico de alergia a componentes citados na lista de ingredientes.
- 2) são diabéticos, por conter açúcar (sacarose) em sua composição.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	AVALIAÇÃO
Viscosidade (cP)	3500	4500	MA 0032
Granulometria (μm)	22	25	MA 0008

NÍVEIS ACEITÁVEIS DE PERIGOS - FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Salmonella	Ausência em 25g	PHACCP 008
Enterobacteriaceae	10 UFC/g	PHACCP 008

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

"Ausência e/ou limite de tolerância de materiais prejudiciais à saúde



humana, conforme definição RDC nº623/2022. Matéria prejudicial à saúde humana é aquela matéria detectada macroscopicamente e/ou

microscopicamente, relacionada ao risco à saúde humana e abrange:

- 1) Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- 2) Roedores, inteiros ou partes;
- 3) Ácaros;
- 4) Areia;
- 5) Excrementos de animais;
- 6) Parasitos;
- 7) Outras matérias indicadores de risco à saúde humana."

METAIS PESADOS (mg/kg)		
TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Arsênio (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Chumbo (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Cádmio (mg/kg)	0,20	PHACCP 008

MICOTOXINAS (micro g/kg)		
TIPO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5	PHACCP 008
Ocratoxina A (µg/kg)	5	PHACCP 008

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS E INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada					
	SIM	NÃO	O alergênico é incorporado diretamente em sua fórmula ou está presente na composição de suas MP?	Especificar a forma de presença do alergênico. Ex.: sulfito, leite empó, etc.	O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
					SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X			X		X	
Crustáceos e derivados		X			X		X	
Ovos e derivados		X			X		X	



Peixes e derivados		X			X		X
Amendoim e derivados		X			X		X
Soja e derivados	X		LECITINA DE SOJA	X		X	
Leite e derivados		X		X		X	
Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X			X		X
Castanha-de-caju		X			X		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará		X			X		X
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X			X		X
Pecãs		X			X		X
Pistaches		X			X		X
Pinoli		X			X		X
Castanhas		X			X		X
Látex natural		X			X		X
Sulfito acima de 10 ppm		X		X		X	

SENSIBILIZANTES							
Aipo e derivados		X			X		X
Corante amarelo tartrazina		X			X		X
Mostarda e derivados		X			X		X
Gergelim e derivados		X			X		X
Glutamato monossódico		X			X		X
Papoula e derivados		X			X		X
Girassol e derivados		X			X		X
Fenilalanina e aspartame		X			X		X
Antioxidantes		X			X		X
Leveduras e extratos		X			X		X
BHT / BHA (Especificar quantidade utilizada)		X			X		X
GMO		X			X		X
Edulcorantes		X			X		X
Pimentas (preta, rosa, caiena, etc.)		X			X		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
COR	Marrom escuro
SABOR	Chocolate Meio-Amargo
MÉTODO	MA 0014



Aspecto	
101680	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
102971	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
103151	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
103877	Gotas - Chocolate em forma de moeda
104001	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
104007	Gotas - Chocolate em forma de moeda
104054	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
104055	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente
104056	Barra com divisões. Sólida a temperatura ambiente

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Quantidade por:	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	528	132	7
Carboidratos (g)	57	14	5
Açúcares totais (g)	53	13	
Açúcares adicionados (g)	53	13	26
Proteínas (g)	4,8	1,2	2
Gorduras totais (g)	31	7,8	12
Gorduras saturadas (g)	19	4,8	24
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6,1	1,5	6
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM



Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
101680	Barra	Caixa Papelão	0,5	10	5
102971	Barra	Caixa Papelão	0,5	10	5
103151	Barra	Caixa Papelão	2,1	6	12,6
103877	Pacote(s)	Caixa Papelão	0,4	10	4
104001	Barra	Caixa Papelão	1,01	10	10,1
104007	Pacote(s)	Caixa Papelão	2,05	5	10,25
104054	Barra	Caixa Papelão	1,01	10	10,1
104055	Barra	Caixa Papelão	1,01	10	10,1
104056	Barra	Caixa Papelão	1,01	10	10,1

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
101680	7897077808256	17897077808253
102971	7897077808256	17897077808253
103151	7897077831513	17897077831510
103877	7897077836648	17897077836645
104001	7897077837133	17897077837130
104007	7897077837195	17897077837192
104054	7897077837133	17897077837130
104055	7897077837133	17897077837130
104056	7897077837133	17897077837130

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas, sobre estrados revestidos com plástico e afastados da parede. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Recomenda-se transportar em caminhão fechado, limpo com as temperaturas de 25°C.

PALETIZAÇÃO / VALIDADE

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*
101680	150	15	10	720
102971	220	22	10	720
103151	88	11	8	720
103877	53	9	6	540



104001	110	11	10	720
104007	56	14	4	540
104054	110	11	10	720
104055	110	11	10	720
104056	110	11	10	720

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

** A partir da data de fabricação, mantendo a embalagem fechada sob as condições de estocagem.

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

Todo produto é identificado por um número de lote que permite a sua rastreabilidade.