

**Cópia Não-Controlada****DESCRIÇÃO**

Recheio Forneável foi desenvolvido para aplicação em croissants, bolos, pizzas, pães, pastéis, ou ainda como recheio de bombons e biscoitos.

CÓDIGO INTERNO

102055

103955

104326

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinárias, 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)	4500	6000	MA 0032
Granulometria (µm)	-	25	MA 0008

NÍVEIS ACEITÁVEIS DE PERIGOS - FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMO	MÁXIMO	REFERÊNCIA
Salmonella	Ausência em 25g	PHACCP 008
Estafilococos coagulase positiva	10 ² UFC/g	PHACCP 008
Enterobacteriaceae	10 UFC/g	PHACCP 008
Bolores e leveduras	10 ² 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
Cobre (mg/kg)	10	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 está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X		X		X
Crustáceos e derivados		X		X		X



Fazer melhor é fazer com paixão

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		LEITE EM PÓ E SORO DE LEITE EM PÓ	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	Branco Chocolate Branco



SABOR	
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
102055	Pastoso
103955	Pastoso
104326	Pastoso

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: Açúcar, gordura vegetal, leite integral em pó, soro de leite em pó, emulsificante: lecitina de soja, estabilizante: ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Quantidade por:	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	541	108	5
Carboidratos (g)	68	14	5
Açúcares totais (g)	68	14	
Açúcares adicionados (g)	62	12	24
Proteínas (g)	1,9	0,4	1
Gorduras totais (g)	29	5,8	9
Gorduras saturadas (g)	12	2,4	12
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	42	8,4	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
102055	Manga	Caixa papelão	1,05	8	8,4
103955	Manga	Caixa papelão	1,01	8	8,08



104326	Manga	Caixa papelão	0,880	10	8,8
--------	-------	---------------	-------	----	-----

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
102055	7897077820555	17897077820552
103955	7897077836945	17897077836942
104326	7897077838185	17897077838182

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 e temperatura máxima de 30°C.

PALETIZAÇÃO / VALIDADE

CÓD. ITEM	Nº CAIXAS / PALLET	LASTRO	EMPILHAMENTO	EMBALAGEM FECHADA (DIAS)*
102055	105	15	7	540
103955	105	15	7	540
104326	105	15	7	540

* 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.