

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

## COCO RALADO FINO PADRÃO



### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (*cocos nucifera L.*), despulpado, despeliculado, ralado, formulado e desidratado através de processos tecnológicos adequados.

### 2. INGREDIENTES

Coco ralado (*cocos nucifera L.*), maltodextrina, açúcar cristal, amido de milho, umectante INS 1520 propilenoglicol, sal e conservador INS 223 metabissulfito de sódio. **Não contém glúten.**

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Granulado solto
Cor	Branco
Odor	Característico não rançoso
Sabor	Característico não rançoso

### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Lipídeos (%)	30 ± 5
Acidez (% v/p Sol. 1N NaOH)	Máx. 4,5
pH	5,5 a 6,5
Umidade (%)	Máx. 4,0
Sulfito (ppm)	Máx. 200
Pontos pretos (unid./100g)	Máx. 50
<b>Métodos Físico-químicos para análise de Alimentos Instituto Adolfo Lutz IV Edição, 2005</b>	

### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

3-NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS				
b) Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes.				
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Ausência	-
<i>Escherichia Coli</i> /g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<b>RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 01 de JULHO DE 2022 e IN Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2022 (ANVISA)</b>				

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

## COCO RALADO FINO PADRÃO



### 6. GRANULOMETRIA

PENEIRAS	LIMITE DE RETENÇÃO
Retido na malha ASTM / ABNT #8	0% - 1%
Retido nas malhas ASTM / ABNT #12	0% - 6%
Retido na malha ASTM / ABNT #16	10% - 20%
Retido na malha ASTM / ABNT #20	25% - 35%
Retido na malha ASTM / ABNT #35	30% - 40%
Prato	0% - 10%

### 7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

METAIS PESADOS	LIMITE MÁXIMO DE TOLERADOS (LMT)
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,05
Cobre (mg/kg)	Máx. 10

RESOLUÇÃO RDC Nº 722, DE 01 DE JULHO DE 2022 e IN Nº 160, DE 01 DE JULHO DE 2022 (ANVISA)

MICOTOXINAS	LIMITE MÁXIMO DE TOLERADOS (LMT)
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) (µg/kg)	Máx. 10
Ocratoxinas A (µg/kg)	Máx. 10

RESOLUÇÃO RDC Nº 722, DE 01 DE JULHO DE 2022 e IN Nº 160, DE 01 DE JULHO DE 2022 (ANVISA)

**Pesticidas:** limites definidos nas monografias ANVISA para a cultura do coco.

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

## COCO RALADO FINO PADRÃO



### 8. MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

MATÉRIAS ESTRANHAS	LIMITE MÁXIMO DE TOLERADOS (LMT)
Matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas, considerados ou não indicativos de risco à saúde	Ausência
Areia.	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.
Fragmentos de Insetos indicativos de falhas de boas práticas, não considerados indicativos de risco à saúde	25g/225g
Ácaros mortos.	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação da metodologia.

**RDC N° 623, DE 09 DE MARÇO DE 2022 (ANVISA).**

### 9. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

ALERGÊNICOS: NÃO CONTÉM. Conforme a legislação ANVISA - RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

OGM: LIVRE DE OGM.

### 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	404
Carboidratos (g)	42
Açúcares totais (g)	15
Açúcares adicionados (g)	13
Proteínas (g)	9,5
Gorduras totais (g)	22
Gorduras saturadas (g)	21
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	19
Sódio (mg)	81

**RDC nº 429, DE 08 DE OUTUBRO 2020 e IN nº 75, DE 08 DE OUTUBRO 2020 (ANVISA)**

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

## COCO RALADO FINO PADRÃO



### 11. REGISTRO

Produto isento da obrigatoriedade de registro na ANVISA de acordo com a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC N° 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 - Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 240, de 26 de julho de 2018).

### 12. LOTE E VALIDADE/ EMBALAGEM / SHELF LIFE

Número de lote e validade impressos na embalagem.

Todas as embalagens são adequadas para proteção e preservação do conteúdo, sem danos à qualidade, em termos de condições sanitárias e de contaminação.

CÓDIGO	EMBALAGEM	PESO	VALIDADE
13345	Saco multicamadas (PE + PET MET + PE)	5 Kg	12 meses
13344	Saco multicamadas (PE + PET MET + PE)	10 Kg	12 meses

### 13. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conserve melhor o coco ralado mantendo-o em local seco e protegido de luz solar e longe de fontes de calor. Temperatura máxima de armazenamento recomendada de 30°C. Após aberto a embalagem, mantenha o produto sob refrigeração (de 2°C A 8°C) e utilize em até 10 dias.

Os produtos não devem ser transportados junto com outros que possam causar contaminação e o veículo deve apresentar condições sanitárias adequadas.

### 14. CONDIÇÕES GERAIS

Qualquer embalagem não identificada, rompida ou violada deverá ser rejeitada no recebimento e notificada a Copra Alimentos para devidas providências.

Não aceitamos devoluções sem previa autorização e não nos responsabilizamos por fracionamentos sem autorização.

As informações contidas nesta especificação são estritamente de direito da Copra Alimentos e não é autorizada a divulgação de forma parcial.

### 15. INFORMAÇÃO ADICIONAL

Fabricado em: **Copra Indústria Alimentícia Ltda**

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

## COCO RALADO FINO PADRÃO

Av. Durval de Góes Monteiro, 4000 B - Cep: 57081-285

Tabuleiro do Martins - Maceió/AL

CNPJ:02.736.595/0001-73 - Insc. Est.240.948.75-0

Indústria Brasileira



### 16. CONTROLE DE REVISÕES E APROVAÇÃO

QUADRO CONTROLE DE ALTERAÇÕES DO DOCUMENTO			
VERSÃO	ALTERAÇÃO	PÁGINA ALTERADA	DATA DA EDIÇÃO
001	Revisão geral	Todas	19/05/2023
000	Emissão inicial.	Todas	01/11/2022

ELABORAÇÃO	REVISÃO	APROVAÇÃO
Lucélia dos Santos Analista da Qualidade	Dúlian Noêmia Aprendiz Administrativo	Beveraldo Lima Gerente da Qualidade