
	FICHA TECNICA OVOMALTINE FLOCOS CROCANTES 5MM 12 UN x 750 g	FT.LT.02.01	
		Versão: 06	
		Página: 1	

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Produto de grau alimentício, a base de extrato de cereal (cevada e malte), sabor chocolate, obtido através da homogeneização das matérias-primas sob condições controladas, seguido de concentração, submetido à secagem a vácuo e posteriormente à moagem, passando por peneira de malha 5 mm.

Isto é isento de substâncias tóxicas ou nocivas à saúde. Produzido de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e obedecendo às legislações vigentes.

2. DENOMINAÇÃO LEGAL

Alimento com extrato de cereal (cevada e malte) sabor chocolate.

3. INGREDIENTES

Açúcar, extrato de cereal (cevada e malte), glucose, cacau em pó, sal, canela, emulsificante lecitina de soja, antiemético fosfato tricálcico, regulador de acidez carbonato de sódio e aroma natural de baunilha.

4. CLASSIFICAÇÃO DO AROMA



Aroma natural de baunilha.

5. LISTA DE ALERGÊNICOS

Abaixo estão listados os alergênicos contidos no produto, de acordo com a RDC 727, de 1º de Julho de 2022:

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM CEVADA E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E TRIGO.

Revisado por: Nathalie Menegoli	Aprovado por: Bruna Rippe	Data: 26/12/2022
------------------------------------	------------------------------	---------------------

	FICHA TECNICA OVOMALTINE FLOCOS CROCANTES 5MM 12 UN x 750 g	FT.LT.02.01	
		Versão: 06	
		Página: 2	

Ingrediente	Categoria do alergênico	Declarado como
Extrato de Cereal (cevada e malte)	Trigo, Centeio, Cevada, Aveia e suas Estirpes Híbridizadas	Cevada e Derivados
Lecitina de Soja	Soja	Derivados de Soja
Extrato de Cereal (cevada e malte)	Trigo, Centeio, Cevada, Aveia e suas Estirpes Híbridizadas	Pode Conter Aveia
Extrato de Cereal (cevada e malte)	Trigo, Centeio, Cevada, Aveia e suas Estirpes Híbridizadas	Pode Conter Centeio
Extrato de Cereal (cevada e malte)	Trigo, Centeio, Cevada, Aveia e suas Estirpes Híbridizadas	Pode Conter Trigo

6. PADRÕES SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICOS

Característica Sensorial	
Aspecto	Seco e Granular
Cor	Marrom
Odor	Característico
Sabor	Característico

Análise Físico-Química	Limites de Especificação
Umidade	Máximo 2,0%

7. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

O produto se enquadra na Categoria 23-b (alimentos a serem consumidos após adição de líquido, sem emprego de calor) da IN n° 161, de 1º de Julho de 2022.

Além desse enquadramento, a empresa optou por realizar outras avaliações microbiológicas, conforme indicado na tabela abaixo.

Revisado por: Nathalie Menegoli	Aprovado por: Bruna Rippe	Data: 26/12/2022
------------------------------------	------------------------------	---------------------



FICHA TECNICA
OVOMALTINE FLOCOS CROCANTES 5MM
12 UN x 750 g

FT.LT.02.01

Versão: 06

Página: 3

AB | BRASIL

Análise Microbiológica	Unidade	Limites de Especificação			
		n	c	m	M
Contagem total	UFC/g	1	0	15.000	-
Bolores e leveduras	UFC/g	1	0	100	-
Coliformes totais	UFC/g	5	0	<10	-
Coliformes a 45°C	UFC/g	5	0	<10	-
<i>E. coli</i>	UFC/g	5	0	<10	-
<i>Salmonella spp</i>	/25g	5	0	Ausência	-

8. OGM

Produzido a partir de insumos que atendam aos padrões de não geneticamente modificado, conforme Decreto nº 4.680/2003 (PCR < 1%).

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL



Informação nutricional baseada na RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. Também são apresentados os resultados da análise nutricional para 100 g do Ovomaltine® Flocos Crocantes.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porções por embalagem: Cerca de 38				
Porção: 20 g (2 colheres de sopa)				
	100 ml**	20 g	%VD*	100 g
Valor energético (kcal)	79	78	4	379
Carboidratos (g)	14	18	6	88
Açúcares totais (g)	11	11		55
Açúcares adicionados (g)	5,5	11	22	55
Proteínas (g)	3,3	0,7	1	3,5
Gorduras totais (g)	1,1	0,3	0	1,4
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,1	1	0,7
Gorduras trans (g)	0	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,3	0,7	3	3,3
Sódio (mg)	76	36	2	181
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				
** No alimento pronto para o consumo				

Revisado por:
Nathalie Menegoli

Aprovado por:
Bruna Rippe

Data:
26/12/2022

	FICHA TECNICA OVOMALTINE FLOCOS CROCANTES 5MM 12 UN x 750 g	FT.LT.02.01	
		Versão: 06	
		Página: 4	

Modo de preparo: 20 g de Ovomaltine® em 200 ml de leite semidesnatado.

10. ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

Não se aplica.

11. ACONDICIONAMENTO, PALETIZAÇÃO E TRANSPORTE

O produto é envasado em sacos de polietileno atóxico, acondicionado em caixas de papelão contendo 12 unidades de 750g.



Revisado por: Nathalie Menegoli	Aprovado por: Bruna Rippe	Data: 26/12/2022
------------------------------------	------------------------------	---------------------



**FICHA TECNICA
OVOMALTINE FLOCOS CROCANTES 5MM
12 UN x 750 g**

FT.LT.02.01

Versão: 06

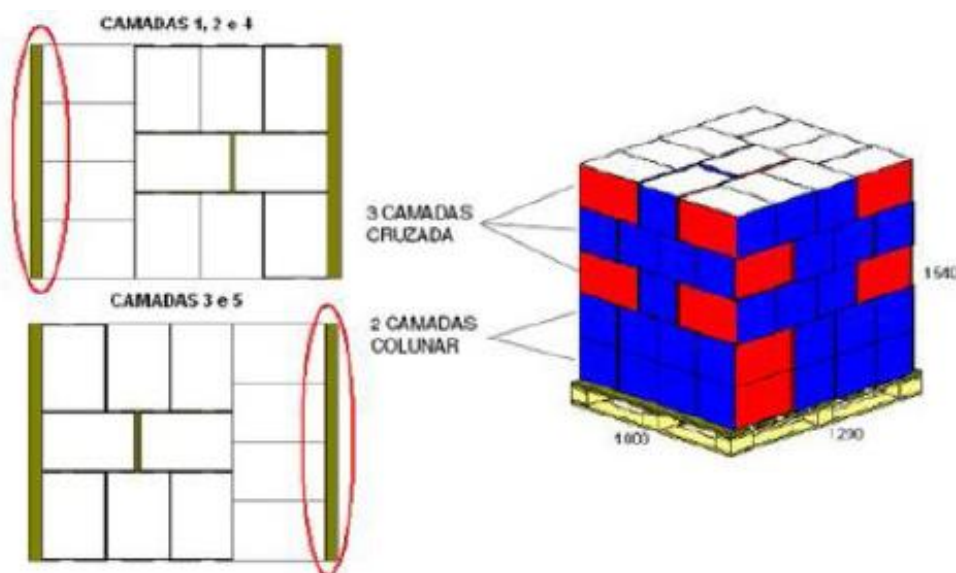
Página: 5

AB | BRASIL

Informações Embalagens	
Peso Líquido – Unitário	750 g
Peso Bruto – Unitário	760 g
Peso Líquido – Caixa de embarque	9,0 kg
Peso Bruto – Caixa de embarque	9,5 kg
Dimensões Externas da Caixa	363 x 248 x 278 mm (C x L x A)
Código SAP	2200012
Código de Barras - Embalagem Primária 750g	7898409950131
Código de Barras – Caixa de Embarque 12 x 750g	17898409950138
NCM	1901.90.90

Nas embalagens primárias deve constar descrição legal do produto, conteúdo, lote, prazo de validade e instruções de uso, manuseio e conservação.

A paletização deve ser feita com lastros de 12 caixas e altura de empilhamento máxima de 5 caixas, totalizando 60 caixas por pallet, conforme figura abaixo:





O transporte do produto deve ser feito a temperatura ambiente, em veículos limpos, protegidos de poeira, luz, umidade e odores fortes. É expressamente proibido o transporte com produtos que não sejam de origem alimentícia e que ofereçam riscos de contaminação física, química ou microbiológica.

Revisado por:
Nathalie Menegoli

Aprovado por:
Bruna Rippe

Data:
26/12/2022

	FICHA TECNICA OVOMALTINE FLOCOS CROCANTES 5MM 12 UN x 750 g	FT.LT.02.01	
		Versão: 06	
		Página: 6	

12. CONSERVAÇÃO E VALIDADE

O produto deve ser mantido a temperatura ambiente, protegido de poeira, luz e umidade, em sua embalagem original fechada e distante de produtos químicos e materiais que possam oferecer riscos de contaminação.

O prazo de validade é de 12 meses na embalagem original fechada, se mantido de acordo com as condições acima recomendadas.

Após aberta a embalagem, despeje todo o conteúdo em um recipiente com boa vedação. O contato com a umidade do ar provoca a solidificação do produto.

Após aberta a embalagem, recomenda-se o consumo do produto em até 30 dias.

13. DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR

Marca: OVOMALTINE®

Fabricado por:

Liotécnica Tecnologia Em Alimentos Ltda.

Av. João Paulo I, 900 – Jardim Santa Bárbara – Embu das Artes/SP

CNPJ: 61.297.784/0001-56

Distribuído por:

AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Avenida Tietê, L-233 – Pederneiras – SP

CNPJ: 60.934.551/0004-05



Ou por:

AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Estrada da Olaria, 136, Parte N – Guarulhos – SP

CNPJ: 60.934.551/0009-01

Revisado por: Nathalie Menegoli	Aprovado por: Bruna Rippe	Data: 26/12/2022
------------------------------------	------------------------------	---------------------

	FICHA TECNICA OVOMALTINE FLOCOS CROCANTES 5MM 12 UN x 750 g	FT.LT.02.01	
		Versão: 06	
		Página: 7	

14. REVISÃO

Versão	Data	Alterações
00	26/06/2019	Criação do Documento
01	25/06/2020	Atualização das informações gerais Atualização da lista de ingredientes Atualização da informação nutricional Atualização das informações do distribuidor
02	05/01/2021	Atualização dos parâmetros microbiológicos
03	03/02/2021	Atualização da lista de ingredientes
04	16/08/2021	Atualização dos parâmetros físico-químicos Atualização da informação nutricional Atualização no prazo de validade Inclusão de NCM
05	09/09/2022	Alteração do lay out do documento Inclusão da denominação legal Inclusão da classificação do aroma Atualização da informação nutricional de acordo com a nova legislação Inclusão do mock up do produto Atualização da umidade máxima do produto
06	26/12/2022	Inclusão do shelf life secundário e instruções de armazenamento após abertura da embalagem

Revisado por: Nathalie Menegoli	Aprovado por: Bruna Rippe	Data: 26/12/2022
------------------------------------	------------------------------	---------------------