

**FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
PROVISÓRIA**

Código: P.2B.BO

1. NOME DO PRODUTO : RING BRIGADEIRO RECHEADO
DESCRIÇÃO : DONUT COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE E GRANULADO SABOR CHOCOLATE**2. CÓDIGOS :**MNEMÔNICO INTERNO : Código: P.2B.BO
EAN-13 : 7898122673904
DUN-14 : 17898122673901
LOGÍSTICO : 73901
NCM : 19059090**3. FORMA DE
COMERCIALIZAÇÃO :**PESO LÍQUIDO POR EMBALAGEM : 75 g
PESO LÍQUIDO POR CAIXA : 1800 g
PESO BRUTO POR CAIXA : 2040 g
UNIDADES POR EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1
EMBALAGENS PRIMÁRIAS POR CAIXA: 24
UNIDADES POR CAIXA : 24**4. TOLERÂNCIAS :** Portaria INMETRO/MDIC nº 248 de 17/07/2008**5. EMBALAGENS :**PRIMÁRIA : Filme de BOPP atóxico de grau alimentício.
SECUNDÁRIA : Caixa de papelão ondulado com dimensões (CXLXA) 400x265x110 mmProduto congelado: 180 dias se armazenado a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) na embalagem original.
Produto resfriado: 72 horas se armazenado em uma temperatura de no máximo 5°C (cinco graus Celsius positivos) na embalagem original.**6. PRAZOS DE VALIDADE :**

Produto em temperatura ambiente após descongelamento: 72 horas numa temperatura de 25 a 28°C (vinte e cinco a vinte e oito graus Celsius positivos), durante este período o produto perderá gradativamente suas características de maciez e umidade.

**7. TEMPERATURA DE
CONSERVAÇÃO :**

Os produtos deverão ser conservados em temperatura de -18 °C (dezoito graus Celsius negativos) ou em temperatura mais fria. Depois de descongelados não deverão ser congelados novamente.

**8. TEMPERATURA DE
TRANSPORTE :**

Os produtos deverão ser transportados de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou mais frio.

9. INGREDIENTES :

INGREDIENTES: Água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, mistura para donuts (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glicose, gordura vegetal, sal iodado, farinha de soja, leite em pó, soro de leite em pó, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estearoil-2-lactilato de sódio, fermentos químicos bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocalcário, espessantes goma guar, carboximetilcelulose sódica, aroma, corantes naturais beta caroteno, urucum, cúrcuma, antioxidante ácido ascórbico, melhorador de farinha cloridrato de L-cisteína, alfa amilase), Recheio de doce de leite com cacau (leite padronizado, açúcar, cacau em pó, conservador sorbato de potássio e aroma idêntico ao natural de baunilha), cobertura sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite desnatado em pó, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e poliricinooleato de poliglicerol e aromatizante idêntico natural), granulado sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, cacau em pó, glicose em pó, sal, emulsificantes mono e diglicerídeo de ácidos graxos e lecitina de soja, antiemectante silicato de magnésio, umectante glicerol, aromatizante idêntico ao natural e espessante goma arábica), gordura vegetal e melhorador de farinha (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal iodado, emulsificante polisorbato 20, ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estabilizante carbonato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico, espessante carboximetilcelulose sódica, melhorador de farinha alfa amilase, azodicarbonamida. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU, MACADÂMIA, AVELÃ, NOZES, AMÊNDOA, PECÃS E PISTACHE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

**10. INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL :****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 1 porção

Porção: 75 g (unidade)

	100 g	75 g	% VD*
Valor energético (kcal)	354	265	13,3
Carboidratos (g)	52	39	12,9
Açúcares totais (g)	52	39	
Açúcares adicionados (g)	52	39	77,4
Proteínas (g)	7	5,2	10,3
Gorduras totais (g)	13	10	15
Gorduras saturadas (g)	9	6,4	32
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	1	1	2,9
Sódio (mg)	223	167	8,4

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ROTULAGEM FRONTAL

	<p align="center">FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PROVISÓRIA</p>	<p align="center">Código: P.2B.BO</p>
---	--	---------------------------------------

11. MODO DE PREPARO :

1. Retire o produto da caixa, mantendo em sua embalagem primária.
2. Realize o descongelamento em temperatura de refrigeração inferior a 5°C (cinco graus Celsius positivos) por 12 horas ou em temperatura ambiente de 25 a 28°C (vinte e cinco a vinte e oito graus Celsius positivos) por 1 hora (tempo recomendado).
3. Após o descongelamento, o produto pode ser exposto para venda.

12. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS :

APARÊNCIA :	Característica do produto
COR :	Característica do produto
AROMA :	Característica do produto
SABOR :	Característica do produto

13. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS :

ANVISA/MS Resolução RDC nº 331 e IN 60 de 23/12/2019

<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	Máx 100 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx 10 UFC/g
<i>Bolores e leveduras</i>	Máx 500 UFC/g

14. FOTOGRAFIAS : Vide Anexo I

15. PALETIZAÇÃO : Empilhamento máximo: 15 caixas (lastro de 10 caixas amarradas em pallet PBR)

16. ETIQUETAS ADESIVAS :

ETIQUETA INTERNA:	Vide anexo II
ETIQUETA EXTERNA:	Vide anexo III

17. INFORMAÇÕES DO FABRICANTE :

Melhor Bocado Alimentos Ltda.
 CNPJ 74.235.979/0001-13 sac@melhorbocado.com.br
 Rua Laguna, 170 CEP 04728-000 São Paulo – SP (11) 5645-1200

18. RESPONSABILIDADES :

Área	Elaborado/Revisado/Aprovado por:
Qualidade	Henrique Galvão
Suprimentos	Thiago Credico
Operações	Givaldo Ferreira
Produção	Aparecido R. Corá
Industrial	Jorge Ikeda

ATENÇÃO : Este documento é confidencial e não poderá ser reproduzido total ou parcialmente, nem cedido a terceiros sem a autorização por escrito da Melhor Bocado Alimentos Ltda.
 De acordo com o processo de fabricação, o tamanho e o formato do produto podem sofrer variações.

Anexo I : Fotografias



	<p>FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PROVISÓRIA</p>	<p>Código: P.2B.BO</p>
---	--	------------------------

Anexo II : Etiqueta Interna

Anexo III : Etiqueta Externa

Revisão:00 Jul/23