

**Cópia Não-Controlada****DESCRIÇÃO**

A linha Cobertura Líquida Premium foi desenvolvida para ser aplicada em cobertura de sorvetes.

CÓDIGO INTERNO

100101	100622	103511	103670		
--------	--------	--------	--------	--	--

PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinários, 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)	150	500	MA 0032
Granulometria (µm)	-	28	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



**COBERTURA LÍQUIDA PREMIUM
MEIO-AMARGA**

Fazer melhor é fazer com paixão

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					
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula da MP, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico. Ex.: sulfito, leite empó, etc.		O alergênico está presente na planta de processamento da MP em questão?		O alergênico está presente na linha de produção da MP em questão?	
	SIM	NÃO	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	
100101	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente
100622	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente
103511	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente
103670	Cob. Líquida - Macia, sólida a temperatura ambiente

COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

INGREDIENTES: óleo vegetal de palmiste, açúcar, cacau em pó, gordura vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****Quantidade por: 100**

					% VD (*)
Valor energético	679	kcal=	2848	kJ	34
Carboidratos	33	g			11
Proteínas	2,7	g			4
Gorduras totais	60	g			108
Gorduras saturadas	44	g			201
Gorduras trans	0	g			**
Fibra alimentar	3,4	g			14
Sódio	2,0	mg			0

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

EMBALAGEM

Cód.Item	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Peso Líquido Unitário (kg)	Quantidade	Peso Líquido Total (kg)
100101	Balde	-	12	1	12
100622	Balde	-	12	1	12

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Doc.: FT 3000091

Pág: 5 / 5

Revisão: 10

Data Revisão: 10.04.2022

**COBERTURA LÍQUIDA PREMIUM
MEIO-AMARGA**

Fazer melhor é fazer com paixão

103511	Balde	-	12	1	12
103670	Balde	-	4	4	16

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DO PRODUTO	EAN-13	DUN-14
100101	7897077800892	47897077800890
100622	7897077800175	47897077800173
103511	7897077800175	47897077800173
103670	7897077835573	17897077835570

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)*
100101	48	12	4	540
100622	48	12	4	540
103511	48	12	4	540
103670	36	6	6	540

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

** Manter a embalagem sempre fechada após o uso

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