

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO:	FT.PD.CH.09.00
	<b>PESQUISA E DESENVOLVIMENTO</b>	DATA:	20/09/2023
		PÁGINA:	1 DE 4

**NOME DO PRODUTO:**

LATTIELLO MESCLA TRUFA CHOCOLATE MEIO AMARGO

**CÓDIGO ELLO:**

1912

**DESCRIÇÃO:**

Pasta para recheios sabor de chocolate meio amargo  
 Contém aromatizante sintético idêntico ao natural

**DOSAGEM ORIENTATIVA:**

A gosto.

**INGREDIENTES:**

açúcar, óleo vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, castanha de caju, gordura vegetal, soro de leite em pó parcialmente desmineralizado, emulsificante lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

**TRANSGÊNICOS (GMO):**

Não contém ingredientes transgênicos em sua composição.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto ..... Pasta  
 Cor ..... Marrom  
 Odor ..... Doce característico de chocolate meio amargo  
 Sabor..... Doce característico de chocolate meio amargo

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS\*:**

*Salmonella sp* ..... Ausência/25g  
 Estafilococos coagulase positiva ... 100/g  
*Enterobacteriaceae* ..... 10/g  
 Bolores e leveduras ..... 100/g  
*Listeria monocytogenes* ..... 100/g

\* Limites da IN 161/2022, categoria 20 g) Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis

**CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS\*:**

Areia ..... 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido  
 Ácaros mortos ..... Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias  
 Fragmentos de insetos ..... 10 em 100 g  
 Fragmentos de pelo de roedor ..... 1 em 100 g

\* Limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos da RDC nº 623/2022, considerando grupo de alimentos em geral e chocolate.

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO:	FT.PD.CH.09.00
	<b>PESQUISA E DESENVOLVIMENTO</b>	DATA:	20/09/2023
		PÁGINA:	2 DE 4

**METAIS PESADOS\*:**

Arsênio total ..... 0,20 mg/kg

Cádmio ..... 0,20 mg/kg

Chumbo ..... 0,05 mg/kg

*\* Limites de tolerância para metais pesados da RDC nº 160/2022, categoria Chocolates e produtos à base de cacau com menos de 40% de cacau*

**MICOTOXINAS\*:**

Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2) ... 5 mcg/kg

Ocratoxina A ..... 5 mcg/kg

*\* Limites de tolerância para metais pesados da RDC Nº 160/2022, categoria Produtos de cacau e chocolate*

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100g):**

Valor calórico (kcal)	548,55
Carboidratos totais (g)	45,45
Açúcares totais (g)	41,29
Açúcares adicionados (g)	40,99
Proteínas (g)	6,12
Gorduras totais (g)	36,64
Gorduras saturadas (g)	11,50
Gorduras trans (g)	0,16
Fibras alimentares (g)	6,24
Sódio (mg)	26,52

**VALIDADE:**

12 (doze meses) a partir da data de fabricação, desde que respeitadas as condições de armazenamento.

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E MANIPULAÇÃO:**

Manter em local seco e ventilado. Evitar exposição à luz solar. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.

Os produtos são transportados até o cliente através de caminhões baú, com laudo para os clientes que solicitam.

**EMBALAGEM:**

Caixa de papelão ondulado com 4 baldes brancos em PP de 4kg

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO:	FT.PD.CH.09.00
	<b>PESQUISA E DESENVOLVIMENTO</b>	DATA:	20/09/2023
		PÁGINA:	3 DE 4

**USO PRETENDIDO:**

Recheios para sorveteria e confeitaria

**DECLARAÇÃO / ALÉRGICOS:**

ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃ, CASTANHA DE CAJU, DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA.

CONTÉM LACTOSE.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**PESTICIDAS E MICOTOXINAS:**

Como os processos de fabricação na Ello Ingredientes não conferem risco de contaminação dos produtos com pesticidas e micotoxinas devido à natureza dos processos de industrialização e dos controles realizados, não realizamos estas análises no produto acabado e sim, nas matérias-primas.

*OBSERVAÇÃO: É realizada análise sensorial (aspecto, cor, odor e sabor) do produto acabado em laboratório interno para liberação da produção. Se necessário, a realização de outras análises (microbiologia, metais pesados, microscopia e macroscopia, e micotoxinas), em laboratório externo, devem ser solicitadas pelo cliente e acordado previamente.*

**DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS:**

ALERGÊNICO	O alergênico está presente no produto? (uso intencional)		O alergênico está presente na linha de produção deste produto? (possibilidade de contaminação cruzada)		
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	CONTROLADO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas e derivados		X		X	
Crustáceos (Camarão)		X		X	
Ovos e derivados		X		X	
Peixes e derivados		X		X	
Amendoim e derivados		X		X	
Soja e derivados	X				
Leite e derivados	X				
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)		X		X	
Avelã ( <i>Corylus spp.</i> ) e derivados		X	X		
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ) e derivados		X	X		
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )		X		X	
Macadâmias ( <i>Macadamia spp.</i> )		X		X	
Nozes ( <i>Juglans spp.</i> )		X		X	
Pecãs ( <i>Carya spp.</i> )		X		X	
Pistaches ( <i>Pistacia spp.</i> )		X		X	
Pinoli ( <i>Pinus spp.</i> )		X		X	
Castanhas ( <i>Castanea spp.</i> )		X		X	
Látex natural		X		X	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	CÓDIGO:	FT.PD.CH.09.00
	<b>PESQUISA E DESENVOLVIMENTO</b>	DATA:	20/09/2023
		PÁGINA:	4 DE 4

**DECLARAÇÃO DE SENSIBILIZANTES:**

SENSIBILIZANTES	O sensibilizante está presente no produto? (uso intencional)		O sensibilizante está presente na linha de produção deste produto? (possibilidade de contaminação cruzada)		
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	CONTROLADO
Aipo e derivados		X		X	
Corante amarelo tartrazina		X		X	
Mostarda e derivados		X		X	
Gergelim e derivados		X		X	
Glutamato monossódico		X		X	
Papoula e derivados		X		X	
Fenilalanina e aspartame		X		X	
Leveduras e extratos		X		X	
Sulfito acima de 10ppm		X		X	

**FABRICAÇÃO:**

ELLO INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA. - INDÚSTRIA BRASILEIRA, CNPJ: 17.882.915/0001-70.