	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO:	FT.PD.CH.07.00
	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	DATA:	20/09/2023
		PÁGINA:	1 DE 4

NOME DO PRODUTO:

LATTIELLO STRACCIATELLA CHOCOLATE BRANCO

CÓDIGO ELLO:

1911

DESCRIÇÃO:

Cobertura sabor artificial de chocolate branco
Aromatizado artificialmente

DOSAGEM ORIENTATIVA:

A gosto.

INGREDIENTES:

açúcar, óleo vegetal, leite em pó integral, manteiga de cacau, óleo vegetal, emulsificante lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

TRANSGÊNICOS (GMO):

Não contém ingredientes transgênicos em sua composição.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto Pasta
Cor Branca
Odor Doce característico de chocolate branco
Sabor..... Doce característico de chocolate branco

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.07.00
	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	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)	653,58
Carboidratos totais (g)	42,93
Açúcares totais (g)	42,82
Açúcares adicionados (g)	42,82
Proteínas (g)	3,37
Gorduras totais (g)	52,04
Gorduras saturadas (g)	36,44
Gorduras trans (g)	0,15
Fibras alimentares (g)	0,00
Sódio (mg)	39,68

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.07.00
	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	DATA:	20/09/2023
		PÁGINA:	3 DE 4

USO PRETENDIDO:

Coberturas, recheios de sorvetes e picolés.

DECLARAÇÃO / ALÉRGICOS:

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

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	

	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO:	FT.PD.CH.07.00
	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO		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.