


FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Petit Gateau Cacao Belga 100g	
CÓD. 100 - Petit Gateau Cacao Belga Raffinée 100g - Cx 24	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

A) Identificação do produto:

- Petit Gateau Cacao Belga 100g
- Contém 1 unidade de 100g
- Linha: Raffinée

B) Identificação da empresa fabricante e distribuidor:

**Fabricado em:**

- Nome: OC Alimentos Ltda
- Endereço: Av dos Imigrantes, 6001, bloco 2, Jardim Morumbi, Bragança Paulista - SP  
CEP: 12926-210
- Tel: (11) 3403-5940
- CNPJ: 30.006.614/0001-41
- IE: 225.296.545.113
- INDÚSTRIA BRASILEIRA
- @raffineealimentos

C) Prazo de validade do produto:


- Validade do Produto: 180 dias em freezer (-12°C) ou 30 dias em geladeira (+5°C)

D) Composição do produto:

- Ingredientes: Ovo, açúcar, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, aroma artificial de baunilha, e conservante sorbato de potássio.

E) Alergênicos:

**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, E DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER:  
SOJA, NOZES, AVEIA, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE.**

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Petit Gateau Cacao Belga 100g	
CÓD. 100 - Petit Gateau Cacao Belga Raffinée 100g - Cx 24	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

F) Lactose (caixa alta e negrito)

- **CONTÉM LACTOSE.**

G) Glúten (caixa alta e negrito)

- **CONTÉM GLÚTEN.**

H) Condições de armazenamento:

- Conservar em temperatura de congelamento a -12°C.
- O produto pode ser armazenado por 30 dias em temperatura de refrigeração a +5°C.
- Após descongelar não congelar novamente.


I) Peso líquido do produto:

- Caixa individual com 6 unidade de 100g - **Peso Líq: 600g**
- Caixa externa c/ 24 unid c/ 100g - **Peso Líq: 2,4kg**

J) Medidas da caixa:

- Material acartonado
- Medidas caixa embarque c/ 24: comprimento 258 mm x largura 183 mm x altura 196 mm
- Modelo tampa facão
- Impressão na parte superior: Logomarca cliente, Produto Congelado, Lupa açúcar adicionado, gordura saturada.
- Impressão nas laterais: Tabela nutricional, ingredientes, alergênicos, alertas de lactose e de glúten no mesmo painel; informações do fabricante e distribuidor, modo de preparo.

K) Legislação:

<b>FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE</b>	
Produto: Petit Gateau Cacau Belga 100g	
CÓD. 100 - Petit Gateau Cacau Belga Raffinée 100g - Cx 24	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

- Produto dispensado de registro na ANVISA, de acordo com a Resolução nº23 de 15 de março de 2000.
- RDC nº 727 da ANVISA, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados, de 1 de julho de 2022.
- RDC nº 429 da ANVISA, que dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados, de 8 de outubro de 2020.
- IN nº 75, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados, de 8 de outubro de 2020.

L) Informação Nutricional:

Food service (tabela apenas 100g)

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100 g</b>
Valor energético (kcal)	382
Carboidratos (g)	40
Açúcares totais (g)	29
Açúcares adicionados (g)	28
Proteínas (g)	6.8
Gorduras totais (g)	21
Gorduras saturadas (g)	12
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2.2
Sódio (mg)	55


- Caixa externa c/ 12 unid c/ 100g (vertical)

(modelo linear)

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 60 g (2/3 de unidade)			
	<b>100 g</b>	<b>60 g</b>	<b>% VD*</b>
Valor energético (kcal)	382	229	11
Carboidratos (g)	40	24	8
Açúcares totais (g)	29	17	
Açúcares adicionados (g)	28	17	34
Proteínas (g)	6.8	4.1	8
Gorduras totais (g)	21	13	20
Gorduras saturadas (g)	12	7.1	36
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2.2	1.3	5
Sódio (mg)	55	33	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
Porções por embalagem: 10 • Porção: 60 g (2/3 de unidade)	
Por 100 g (60 g, %VD*): Valor energético 382 kcal (229 kcal, 11%) • Carboidratos 40g (24 g, 8%), dos quais Açúcares totais 29 g (17 g), Açúcares adicionados 28 g (17 g, 34%) • Proteínas 6.8 g (4.1 g, 8%) • Gorduras totais 21 g (13 g, 20%), das quais Gorduras saturadas 12 g (7.1 g, 36%), Gorduras trans 0 g (0 g, 0%) • Fibras alimentares 2.2 g (1.3 g, 5%) • Sódio 55 mg (33 mg, 2%)	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.	

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Petit Gateau Cacau Belga 100g	
CÓD. 100 - Petit Gateau Cacau Belga Raffinée 100g - Cx 24	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

Embalagem	
Aplicar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em branco.	
Tipografia e Alinhamento	
Tipo de Fonte	Arial / Helvetica / Arial Narrow / Helvetica Condensed
Tipografia do título “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia da nota de rodapé: "*Percentual de valores diários fornecidos pela porção."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda; vertical: superior

M) Rotulagem Nutricional Frontal (FOP):

*OBS: Não se aplica. Conforme consta no Anexo XVI da Instrução Normativa nº75 de 2020, “Lista de Alimentos cuja **declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada**”, itens:*


*16. Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.*

*17. Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.*

*Os petit gateaus vendidos diretamente para a indústria, cuja embalagem não será disponibilizada ao consumidor final, nem em pontos de venda, não deverá apresentar a FOP.*

Demais casos, seguir modelos:



FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Petit Gateau Cacao Belga 100g	
CÓD. 100 - Petit Gateau Cacao Belga Raffinée 100g - Cx 24	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

N) Modo de Preparo:

**Micro-ondas:** Levar o produto refrigerado ao micro-ondas, potência alta, por 20 segundos. Acrescentar 5 segundos caso o produto estiver congelado.

**Forno convencional:** Colocar o produto refrigerado em uma assadeira e levar ao forno pré-aquecido por 6 minutos a 180°C.

**Air Fryer:** Pré aquecer por 3 minutos a 160°C, levar o produto refrigerado por mais 5 minutos.

O) Código de barras:

EAN 13 - 7898964511112

DUN 14 – 17898964511119

P) Embalagem:

- Primária: Blister em PET;
- Secundária: Acartonado resinado com identificação da marca e produto

Q) Paletização:

- Lastro - 20 cxs
- Empilhamento - 16 cxs
- Número de caixas Pallet - 120 cxs

R) Rastreabilidade:

Todos os produtos são identificados com o lote que permite a sua rastreabilidade.

S) Responsável Técnica:

Tônia Kawatake – CRN3 21577 – Nutricionista