

	<b>ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE PRODUTO ACABADO</b>		Código do Documento <b>CÓPIA NÃO CONTROLADA</b>	
<b>Página</b>	<b>Código / Descrição</b>		<b>Vigência</b>	<b>Validade</b>
1 de 1	10032193 - SKIMO PREMIUM CHOCOLATE MEIO AMARGO - 4X4KG		22/05/24	CÓPIA NÃO CONTROLADA
<b>CLIENTE: VABENE</b>				

**NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO**

Cobertura Skimo sabor chocolate meio amargo é obtida a partir do refino da mistura de gordura, açúcar e demais ingredientes.

**COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA)**

Gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
COR	MARROM ESCURO	-
ODOR	CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE	-
SABOR	CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE	-
ASPECTO	LÍQUIDO LIGEIRAMENTE VISCOSO	-

**OBSERVAÇÕES**

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

ANÁLISE	NORMA	REQUISITO LEGAL (SE APLICÁVEL)
ESTAF. COAG. POSITIVA	< 100 UFC/g	** 100
ENTEROBACTERIACEAE	< 10 UFC/g	** 10
SALMONELLA	AUSENTE EM 25g	** AUSENTE EM 25g
BOLORES E LEVEDURAS	< 100 UFC/g	** 100

**OBSERVAÇÕES**      \*\* Conforme RDC n°724 e IN n°161 de 01/07/2022 - ANVISA

**MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA**

Embalagem primária: balde de polipropileno com alça. PESO LÍQUIDO: 4,0 kg/balde.  
Embalagem secundária: caixa de papelão. PESO LÍQUIDO: 16,0 kg (4 unidades de 4,0 kg).

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM**

Em local seco, fresco e inodoro.

**PRAZO DE VALIDADE**

12 meses. Depois de aberto, manter o produto devidamente fechado e consumir em até 30 dias.

**INSTRUÇÕES DE USO**

A temperatura para aplicação deve ser entre 38°C a 42°C. Método banho-maria: Manter o balde bem fechado durante o processo para evitar contato com a umidade. Aquecer a uma temperatura entre 40°C a 45°C. Secar bem o balde. Abrir e mexer toda a cobertura. Método chocolateira: Retirar todo o produto do balde e colocar na chocolateira. Aquecer a uma temperatura entre 40°C a 45°C. O sorvete ou picolé deve ser mergulhado totalmente na cobertura por, pelo menos, 3 segundos. Retirar e deixar escorrer o excesso. Após a cobertura ser aplicada deve ir diretamente ao freezer ou ser consumido. Resíduos de sorvetes ou umidade na cobertura comprometem a qualidade do produto. Pode haver separação de fases entre óleo e sólidos. Misture bem para homogeneizar.

**CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO (TRANSPORTE)**

Transporte em temperatura ambiente através de veículo limpo, com cobertura para proteção de carga e que não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Transporte que mantenha a integridade do produto.

**SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM**

Deverá constar no rótulo a data de fabricação/lote e validade como segue: dia mês ano.

EXEMPLO: FAB/LOTE: 12 05 24

VALIDADE: 12 05 25

**Motivo da Revisão**