

**FMB Foodservice**

Rua, Conselheiro Ribas, 64,
São Paulo – SP
T +55 11 4702 0200
falecom@fmb.com.br
www.fmb.com.br

São Paulo, 06 de junho de 2024.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUTO**1. Produto**

Produto: Chocon'up

Peso: 200g

Código interno do produto: 571152524

Código do pacote: 7898907043014

Código da caixa: 7898907043014

Denominação legal: Pó para preparo de chocolate quente cremoso tipo europeu

Descrição do produto: Produto em pó, de coloração em tons de marrom, aroma e sabor característicos de chocolate.

Procedência: Nacional – Brasil.

2. Dados Fiscais

NCM: 18069000

Código CEST: 1700400

3. Indicação de Consumo

Modo de preparo na máquina de café expresso/vaporizador: Adicionar 1 medida nivelada do dosador (aproximadamente 40g ou 2 colheres de sopa) em 150ml de leite integral morno. Aquecer no vaporizador da máquina de café expresso até atingir o ponto de fervura e manter por alguns segundos para pegar consistência.

Modo de preparo no micro-ondas: Adicionar 1 medida nivelada do dosador (aproximadamente 40g ou 2 colheres de sopa) em 150ml de leite integral morno. Misturar para dissolver ou agitar em uma coqueteleira. Aquecer de 30 em 30 segundos até atingir o ponto de fervura. Observar se a consistência cremosa foi atingida, se não for o caso repita a operação.

Modo de preparo no fogão: Colocar em uma panela 1 litro de leite integral sob fogo brando e aguarde até que esteja morno. Adicionar 5 medidas niveladas do dosador (aproximadamente 200g) ou pacote inteiro (200g). Misturar bem até completa dissolução. Permanecer mexendo com uma colher ou espátula, cuidando para que não grude no fundo, até atingir a consistência. Servir ainda quente.



FMB Foodservice

Rua, Conselheiro Ribas, 64,
São Paulo – SP
T +55 11 4702 0200
falecom@fmb.com.br
www.fmb.com.br

São Paulo, 06 de junho de 2024.

Modo de preparo na chocolateira: Adicionar 1 litro de leite integral na cuba. Ligar o equipamento e ajustar o termostato lateral em 90°C. Aguardar até que o leite esteja morno (aproximadamente 10 minutos). Adicionar 5 medidas niveladas do dosador (aproximadamente 200g) ou pacote inteiro (200g). Aguardar até que a consistência cremosa seja atingida e retorne o termostato à temperatura sugerida para servir de 60°C.

4. Informação Nutricional

Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, amido, glucose, maltodextrina, aromatizante, espessantes goma xantana e goma carragena, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e antiemectantes fosfato tricálcico e dióxido de silício.

Tabela Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10 Porção: 20g (2 colheres de sopa)			
	100ml**	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	93	71	4
Carboidratos (g)	12	15	5
Açúcares totais (g)	6	12	
Açúcares adicionados (g)	6	12	23
Proteínas (g)	3,7	1,2	2
Gorduras totais (g)	3,3	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	1,9	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	2	7
Sódio (mg)	78	32	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

Alergênicos: Pode conter trigo, centeio, cevada, aveia, ovos, amendoim, soja, leite, amêndoa, avelãs, castanha de caju, castanha do pará, macadâmias, nozes, pecãs e pistaches. Contém glúten.

**FMB Foodservice**

Rua, Conselheiro Ribas, 64,
São Paulo – SP
T +55 11 4702 0200
falecom@fmb.com.br
www.fmb.com.br

São Paulo, 06 de junho de 2024.

5. Acondicionamento

Embalagem primária: BOPP Mate + Tinta + Ades. + PET Met. + Ades. + PE Transp.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulada.

6. Conservação e Armazenamento

O produto deve ser mantido em local protegido de intempéries, longe de produtos químicos, odores fortes e exposição solar direta, com armazenamento sem contato direto com pisos e paredes.

Conservar em local seco e fresco.

7. Validade

Validade de 18 meses a partir da data de fabricação.

Recomenda-se consumir em até 30 dias após aberta a embalagem. Manter o produto protegido após a abertura da embalagem.

8. Regulatório

IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020.

RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020.

Produtos fabricados seguindo as Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente.

Histórico de Revisão

Data	Descrição da revisão
06/06/2024	Criação documento.