



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  
DONUT TRADICIONAL

Código: P.1B.TA

1. NOME DO PRODUTO : DONUT TRADICIONAL  
DONUT SEM RECHEIO

MNEMÔNICO INTERNO : P.1B.TA

2. CÓDIGOS :

EAN-13 : 7898122672440

DUN-14 : 17898122672447

LOGÍSTICO : 72447

NCM : 1905.90.90

3. FORMA DE  
COMERCIALIZAÇÃO :

PESO LÍQUIDO POR EMBALAGEM : 252 g  
PESO LÍQUIDO POR CAIXA : 1008 g  
PESO BRUTO POR CAIXA : 1348 g  
UNIDADES POR EMBALAGEM PRIMÁRIA : 6  
EMBALAGENS PRIMÁRIAS POR CAIXA : 4  
UNIDADES POR CAIXA : 24

4. TOLERÂNCIAS : Portaria INMETRO/MDIC nº 248 de 17/07/2008

5. EMBALAGENS :

PRIMÁRIA : Blister de PET  
SECUNDÁRIA : Filme de BOPP atóxico de grau alimentício.  
TERCIÁRIA : Caixa de papelão ondulado com dimensões (CXLXA) 400x265x110 mm

Produto congelado: 180 dias se armazenado a -18°C na embalagem original

Produto resfriado: 72 horas se armazenado em uma temperatura de no máximo 5°C na embalagem original.

6. PRAZOS DE VALIDADE :

Produto em temperatura ambiente após descongelamento: 72 horas numa temperatura de 25 a 28°C, durante este período o produto perderá gradativamente suas características de maciez e umidade.

7. TEMPERATURA DE  
CONSERVAÇÃO :

Os produtos deverão ser conservados em temperatura de -18 °C (dezoito graus Celsius negativos) ou em temperatura mais fria. Depois de descongelados não deverão ser congelados novamente.

8. TEMPERATURA DE  
TRANSPORTE :

Os produtos deverão ser transportados de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou mais frio.

9. INGREDIENTES :

Mistura para donuts (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, dextrose, gordura vegetal, sal iodado, farinha de soja, leite integral em pó, soro de leite em pó, emulsificantes: ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estearoil-2-lactilato de sódio, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocalcário, espessantes: goma guar, carboximetilcelulose sódica, aromas, antioxidante: ácido ascórbico, agentes de tratamento da farinha: cloridrato de L-cisteína, alfa amilase), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal e melhorador de farinha (farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, sal iodado, emulsificantes: polisorbato 20, ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estabilizante: carbonato de cálcio, antioxidante: ácido ascórbico, espessante: carboximetilcelulose sódica, agentes de tratamento da farinha: alfa amilase, azodicarbonamida). **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU, MACADÂMIA, AVELÃ, NOZES, AMÊNDOA, PECÃS E PISTACHE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

10. INFORMAÇÃO  
NUTRICIONAL :

Informação nutricional		
Porção de 40g (1 unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	118 kcal = 497 kJ	6
Carboidratos	16 g	5
Proteínas	2,6 g	3
Gorduras totais	5,0 g	9
Gorduras saturadas	2,6 g	12
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	133 mg	6

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* Valor Diário não estabelecido.

**11. MODO DE PREPARO :**

1. Retire o produto da caixa, mantendo em sua embalagem primária.
2. Realize o descongelamento em temperatura de refrigeração inferior a 5°C (cinco graus Celsius positivos) por 12 horas ou mais (isso irá depender do equipamento utilizado para o descongelamento).
3. Após o descongelamento, o produto pode ser exposto para venda.

**12. CARACTERÍSTICAS****SENSORIAIS :**

APARÊNCIA : Característica do produto  
COR : Característica do produto  
AROMA : Característica do produto  
SABOR : Característica do produto

**13. CARACTERÍSTICAS****MICROBIOLÓGICAS :**

ANVISA/MS Resolução RDC nº 331 e IN 60 de 23/12/2019  
*Salmonella sp* Ausência em 25 g  
*Bacillus cereus* Máx 100 UFC/g  
*Escherichia coli* Máx 10 UFC/g  
*Bolores e leveduras* Máx 500 UFC/g

**14. FOTOGRAFIAS :** Vide Anexo I**15. PALETIZAÇÃO :** Empilhamento máximo: 15 caixas (lastro de 10 caixas amarradas em pallet PBR)**16. ETIQUETAS ADESIVAS :**

ETIQUETA INTERNA: Vide anexo II  
ETIQUETA EXTERNA: Vide anexo III

**17. INFORMAÇÕES DO****FABRICANTE :**

Melhor Bocado Alimentos Ltda.  
CNPJ 74.235.979/0001-13 sac@melhorbocado.com.br  
Rua Laguna, 170 CEP 04728-000 São Paulo – SP (11) 5645-1200

**18. RESPONSABILIDADES :**

Área Elaborado/Revisado/Aprovado por:  
Qualidade Stephanye Lamberti  
Suprimentos Thiago Credico  
Operações Givaldo Ferreira  
Produção Aparecido R. Corá  
Processos Juliana Mendes  
Comercial Márcio Ronzella  
Industrial Jorge Ikeda

**ATENÇÃO :**

Este documento é confidencial e não poderá ser reproduzido total ou parcialmente, nem cedido a terceiros sem a autorização por escrito da Melhor Bocado Alimentos. De acordo com o processo de fabricação, o tamanho e o formato do produto podem sofrer variações.

Anexo I : Fotografias



**Melhor  
Bocado**

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA  
DONUT TRADICIONAL

Código: P.1B.TA

Anexo II : Etiqueta Interna

**Melhor Bocado** **DONUT TRADICIONAL**  
**PESO LÍQUIDO: 252g - 6 UNIDADES**

**DONUT SEM RECHEIO - CONGELADO**

**INGREDIENTES:** Mistura para donuts (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, dextrose, gordura vegetal, sal iodado, farinha de soja, leite integral em pó, soro de leite em pó, emulsificantes ésteres de mono e diglicéridos com ácidos graxos, estearoil-2-lactilato de sódio, fermentos químicos bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocálcio, espessantes goma guar, carboximetilcelulose sódica, aromas, antioxidante ácido ascórbico, agentes de tratamento da farinha cloridrato de L-cisteína, alfa amilase), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal e melhorador de farinha (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal iodado, emulsificantes polisorbato 20, ésteres de mono e diglicéridos com ácidos graxos, estabilizante carbonato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico, espessante carboximetilcelulose sódica, agentes de tratamento da farinha alfa amilase, azodicarbonamida).

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU, MACADÂMIA, NOZES, AMÊNDOA, PECÃS E PISTACHE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Porção de 40 g (1 unidade): Valor energético 118 kcal = 497 kJ (6% VD); Carboidratos 16 g (5% VD); Proteínas 2,6 g (3% VD); Gorduras totais 5,0 g (9% VD); Gorduras saturadas 2,6 g (12% VD); Gorduras trans 0,0 g (VD não estabelecido); Fibra alimentar 0,0 g (0% VD); Sódio 133 mg (6% VD); % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**MODO DE PREPARO:** 1. Retire o produto da caixa, mantendo em sua embalagem primária. 2. Realize o descongelamento em temperatura de refrigeração inferior a 5°C por 12 horas ou em temperatura ambiente de 25 a 28°C por 1 hora (tempo recomendado). 3. Após o descongelamento, o produto pode ser consumido.

**VAI MANEJAR (na embalagem original):** Congelado: 180 dias se armazenado a -18°C ou mais frio. Refrigerado: 72 horas se armazenado em temperatura de 3°C a 5°C. Ambiente: 72 horas se mantido em temperatura de 25°C a 28°C.

**FABRICADO POR: MELHOR BOCADO ALIMENTOS LTDA.** CNPJ 74.235.979/0004-13 - Indústria Brasileira.  
Rua Laguna, 170 CEP 04728-000 São Paulo - SP. Tel.: (11) 5645-1200 - e-mail: sac@melhorbocado.com.br

**TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO:** -18°C ou mais frio. | **TEMPERATURA DO PRODUTO NO TRANSPORTE:** -12°C ou mais frio.

**CONGELADO**  
FAB/L: 18 06 2021  
VAL: 15 12 2021

DESCONGELADO EM: VÁLIDO ATÉ: / /

Uma vez descongelado este produto não poderá ser congelado novamente.

Anexo III : Etiqueta Externa

MELHOR BOCADO ALIMENTOS LTDA.

(01)17898122672447(15)200905(11)200309 **SSCC:** (00)????????

(10)200309 **DONUT TRADICIONAL**

(00)???????? **QUANTIDADE: 24**

**72447** **FAB/L: 12/03/2020**

**PESO BRUTO: 1,348 kg**

**PESO LÍQUIDO: 1,008 kg**

**VAL: 08/09/2020**

**GTIN: 17898122672447**

1 78 98122 67244 7

**TEMPERATURA DO PRODUTO NO TRANSPORTE:** -12°C ou mais frio  
**TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO:** -18°C ou mais frio

Revisão: 05 - Jun/21