



P&D 202.010.108801 ET 4-92-108801 MIÇANGA COLORIDA Nº0

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-108801	CONFEITO MIÇANGA COLORIDA Nº0 GRAGEAS DE COLORES Nº0 RAINBOW NONPAREILS Nº0

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
Confeito Miçanga Colorida, obtida por processo de drageamento. Decoração de brigadeiros, docinhos, bolos, tortas e cupcakes; Ideal para pizzas de sorvetes, confeitarias e padarias.
Grageas de Cores. obtenido por proceso drageamento. Decoración de brigadeiros, dulces, pasteles, tartas y cupcakes; Ideal para pizzas con helados, pastelerías y panaderías.
Rainbow Nonpareils, obtained by panning process. Decoration of brigadeiros, sweets, cakes, pies and cupcakes; Ideal for ice cream pizzas, patisseries and bakeries.

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients
Açúcar, dextrina, fécula de mandioca, glicose em pó, glaceantes cera de abelha (INS 901) e talco (INS 553iii), corantes tartrazina (INS 102), amarelo crepúsculo (INS 110), vermelho 40 (INS 129), eritrosina (INS 127) e azul brilhante FCF (INS 133), umectante glicerol (INS 422) e espessante goma arábica (INS 414). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Azúcar, dextrina, almidón de yuca, glucosa en polvo, glaceantes cera de abeja y talco, colorantes amarillo tartrazina, amarillo crepúsculo, rojo allura, rojo eritrosina y azul brillante FCF, humectante glicerol y espesante goma arábica. LIBRE DE GLUTEN.
Sugar, dextrin, cassava starch, glucose powder, glazing agents beeswax and talc, FD&C colors (yellow #5, yellow #6, red #40, red #3 and blue #1), humectant glycerin and thickener gum arabic. GLUTEN FREE.

Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information <i>Consta no laudo de análise / El informe de análisis / Reported on the Analytical Certificate for each lot.</i>	
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Aspectos Sensoriais / Aspectos Sensoriales / Sensory Information
Cor / Color / Color	Branco, amarelo, laranja, rosa, lilás, azul, verde e vermelho / Blanco, amarillo, naranja, rosa, lila, azul, verde y rojo / White, yellow, orange, pink, red, green, blue and purple
Textura / Textura / Texture	Crocante característico / Crujiente característico / Crunchy typical
Odor / Olor / Smell	Característico / Característico / Typical
Sabor / Sabor / Flavor	Característico / Característico / Typical

Aspectos físico químicos / Aspectos físico químicos / Chemical and Physical Information <i>Consta no laudo de análise / El informe de análisis / Reported on the Analytical Certificate for each lot.</i>		
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit	
	Mín.	Máx.
Umidade / Humedad / Moisture	-	2,5%
Densidade / Densidad / Density	0,90 g/ml	1,10 g/ml

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Oliveira, Leticia	Moreira, Thamiris; 05.09.2023	Oliveira, Leticia; 13.09.2023	1	1 / 3

Atividade de água / Actividad de água / Water activity	-	0,70
--	---	------

Aspectos microbiológicos / Aspectos microbiológicos / Microbiological Information <i>Monitoramento interno / Monitoreo interno / Internal monitoring</i>	
Parâmetros / Parámetro / Parameter	Limites / Limite / Limit
Salmonella/25g	Ausente
Enterobacteriaceae/g	<10 UFC/g
Bolores e leveduras/g	<10 ² UFC/g

Informação Nutricional / Información Nutricional / Nutrition Facts

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS			
Porção / Porción / Serving : 25g (2 ½ colheres de sopa / Cucharas Sopera / Tablespoons)			
	100g	25g	%VD*
Valor energético / Calorías / Calories (Kcal)	383	96	5
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	96	24	8
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	80	20	40
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	80	20	
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	0	0	0
Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	0	0	0
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	0	0	0
Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g)	0	0	0
Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g)	0,5	0	0,5
Sódio / Sodio / Sodium (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção / *Porcentaje de valores diarios proporcionada por la porción / *Percentage of daily values provided by serving

Embalagem, Codificação / Embalaje, codificación / Packaging, Coding

Codificação Codificación Coding	Peso líquido Peso neto Net Weight	Embalagem / Packaging / Embalaje		Configuração de Gôndola Medidas Del Paquete Package Measures		
1-92-194540	30 KG	Saco kraft trifoldado com plástico interno. Bolsa kraft con plástico en el interior. Kraft paper bag with poly bag.		860mm	410mm	180mm
1-92-198678	CX 2X5 Kg	Embalagem flexível Embalaje flexible flexible packaging	Caixa de papelão Caja de papel cartón Corrugated carton	-	-	-
1-92-194140	CX 10X500g			230 mm	156 mm	20 mm
1-92-194740	CX 20X80g			162 mm	89 mm	20 mm

Vida útil, Armazenamento e Transporte / Plazo de Validez, Almacenamiento y Transporte / Shelf Life, Storage and Transport Conditions

18 meses a partir da data de fabricação e em condições normais de armazenamento. Após aberto, consumir em até 30 dias.

Deve ser armazenado em local seco e arejado, em temperatura ambiente, sobre estrados, longe de locais quentes, úmidos ou excessivamente iluminados (luz do sol), de produtos químicos e odores fortes, e nunca ficar em contato direto com

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Oliveira, Leticia	Moreira, Thamiris; 05.09.2023	Oliveira, Leticia; 13.09.2023	1	2 / 3



piso ou parede. Não armazenar em geladeira ou temperatura acima de 30°C. Transportar em caminhão baú isento de insetos, sujidades, odores e materiais estranhos.

18 meses a partir de la fecha de fabricación en condiciones normales de almacenamiento. Después de abierto, consumir dentro de 30 días.

Debe ser almacenado en un lugar seco y aireado, a temperatura ambiente, estrados, lejano de locales calientes, húmedos o excesivamente iluminados (luz del sol), de productos químicos y olores fuertes, y nunca dejar en contacto directo con piso o pared. No conservar en refrigerador ni en temperatura superior a 30°C. Transporte en camión caja libre de insectos, suciedad, olores y materiales extraños.

18 months from the date of manufacture, under the correct storage conditions. Once opened, consume within 30 days.

Must be stored closed in a dry and ventilated place, at room temperature, on pallets, away from hot, humid or excessively lit places (sunlight), chemical products and strong odors, and never be in direct contact with the floor or wall. Do not store in a refrigerator or temperature above 30°C. Transport in a box truck free of insects, dirt, odors and strange materials.

Informações Adicionais / Información Adicional / Additional Information

Adequado para / adecuado para / Suitable to	Sim / Si / Yes	Não / No / No	Detalhes / Detalles / Details
Organismos Geneticamente Modificados (OGM) Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification		X	

Registro / Registro / Registration

- Produto dispensado de registro junto ao Ministério da Saúde, segundo Resolução nº27, de 6 de agosto de 2010.

- Producto dispensado de registro junto al Ministerio de Salud, segundo Resolución nº27, de 6 de Agosto de 2010.

- Product exempt from registration on the Brazilian Health Ministry, under the resolution nº 27, August 06, 2010.

Observações / Observación / Observation

Segue de acordo com a legislação vigente, conforme descrito no 202.2.003 Procedimento Assuntos Regulatórios.

Esta especificação pode ser alterada sem comunicação prévia. Estamos à disposição para fornecer as informações atualizadas quando solicitado.

Se sigue según la legislación vigente, como se describe en 202.2.003 Procedimientos Asuntos regulatorios.

Esta especificación se puede cambiar sin previo aviso. Estamos disponibles para proporcionar información actualizada cuando se solicite.

It follows according to the current legislation, as described in 202.2.003 Procedure Regulatory Affairs.

This specification can be changed without prior notice. We are available to provide updated information when requested.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Oliveira, Leticia	Moreira, Thamiris; 05.09.2023	Oliveira, Leticia; 13.09.2023	1	3 / 3