



P&D 202.002.109459 ET 4-92-109459 CEREAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE E CHOCOLATE BRANCO 6 MM

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-109459	CEREAL COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE E CHOCOLATE BRANCO MINI CEREAL CON BANÕ DE REPOSTERÍA SABOR CHOCOLATE Y CHOCOLATE BLANCO MINI CRISPY COVERED WITH CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE COMPOUND

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
Cereal Com Cobertura Sabor Chocolate e Chocolate Branco, obtido por processo drageamento. Ideal para decoração de bolos, tortas, sorvetes e doces em geral. Pode ser utilizado como recheio ou ainda consumido puro como Guloseimas.
Mini Cereal Con Baño de Repostería Sabor Chocolate y Chocolate Blanco, obtenido por proceso drageamento. Ideal para la decoración de pasteles, tartas, helados y dulces en general. Puede ser utilizado como relleno o consumido puro como manjares.
Mini Crispy Covered With Chocolate and White Chocolate Compound, obtained by panning process. Ideal for decorating cakes, pies, ice cream and sweets in general. Can be used as a filling or consumed pure as delicacies.

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients
Açúcar, cereal extrusado com cacau (farinha de arroz, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (Streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays e/ou Agrobacterium sp.), cacau alcalino, cacau preto, extrato de malte, sal, farinha de aveia e antiemectante carbonato de cálcio (INS 170i)), cereal extrusado (farinha de arroz, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (Streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays e/ou Agrobacterium sp), farinha de aveia, sal, extrato de malte e antiemectante carbonato de cálcio (INS 170i)), maltodextrina (Bacillus Thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium Tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans), gordura vegetal, cacau em pó, glicose em pó, emulsificantes triestearato de sorbitana (INS 492) e lecitina de soja (INS 322) (Agrobacterium tumefaciens e ou Bacillus thuringiensis), espessantes goma arábica (INS 414) e talco (INS 553iii), umectante glicerol (INS 422), aromatizante e antioxidantes BHA (INS 320) e BHT (INS 321). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, CEVADA E AVEIA.
Azúcar, cereal extruido con cacao (harina de arroz, azúcar, harina de maíz enriquecida con hierro y ácido fólico, cacao alcalino, cacao negro, extracto de malta, sal, harina de avena y anti humectante carbonato de calcio), cereal extruido (harina de arroz, azúcar, harina de maíz enriquecida con hierro y ácido fólico, harina de avena, sal, extracto de malta y anti humectante carbonato de calcio), maltodextrina, grasa vegetal, cacao en polvo, glucosa en polvo, emulsionantes: triestearato de sorbitano y lecitina de soya, espesantes: goma arábica y talco, humectante glicerol, aroma idéntico al natural y antioxidantes BHA y BHT. CONTIENE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOYA, CEBADA Y AVENA.
Sugar, extruded cereal with cocoa (rice flour, sugar, corn flour enriched with iron and folic acid, alkalized cocoa, black cocoa, malt extract, salt, oat flour and anti-caking agent calcium carbonate), extruded cereal (rice flour, sugar, corn flour enriched with iron and folic acid, oat flour, salt, malt extract and anti-caking agent calcium carbonate), maltodextrin, vegetable fat, cocoa powder, glucose powder, emulsifiers: sorbitan tristearate and soy lecithin, thickeners: arabic gum and talc, humectant glycerin, artificial flavor and antioxidants: BHA and BHT. CONTAINS GLUTEN. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS SOY, BARLEY AND OAT DERIVATIVES.

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 e Marrom característico / Blanco y Marrón característico / White and Brown typical
Textura / Textura / Texture	Crocante característico / Crujiente característico / Crunchy typical

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Brito, Leticia	Malatesta, Gabriela; 11.03.2024	Moreira, Thamiris; 20.03.2024	2	1 / 3



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	-	4%
Densidade / Densidad / Density	0,50 g/ml	0,60 g/ml
Atividade de água / Actividad de agua / 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
Escherichia coli/g	<10 UFC/g

Informação Nutricional / Información Nutricional / Nutrition Facts			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS			
Porção / Porción / Serving : 25g (2 1/2 colheres de sopa / Cucharas Sopera / Tablespoons)			
	100g	25g	%VD*
Valor energético / Calorías / Calories (Kcal)	449	109	5
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	74	18	6
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	58	14	
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	37	9,2	18
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	3,3	0,8	2
Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	15	3,8	6
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	14	3,5	18
Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g)	0	0	0
Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g)	2,6	0,6	2
Sódio / Sodio / Sodium (mg)	50	13	1
*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		
1-92-194765	CX 24X80g	Embalagem flexível Embalaje flexible flexible packaging	Caixa de papelão Caja de papel cartón Corrugated Kraft paper bag with poly bag.	160 mm	120 mm	10 mm
1-92-194157	CX 20X80g			160 mm	120 mm	10 mm
1-92-044167	CX 3X2Kg			-	-	-
Document Owner	Checked by	Approved by		Version	Page	
Brito, Leticia	Malatesta, Gabriela; 11.03.2024	Moreira, Thamiris; 20.03.2024		2	2 / 3	



1-92-194161	CX 12X500g		230 mm	156 mm	30 mm
-------------	------------	--	--------	--------	-------

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

12 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 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.

12 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.

12 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 / Sí / Yes	Não / No / No	Detalhes / Detalles / Details
Organismos Geneticamente Modificados (OGM) Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification	X		Farinha de milho/ Harina de maíz /Corn flour. Maltodextrina/Maltodextrina/ maltodextrin. Lecitina de soja/ lecitina de soya / soy lecithin

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
Brito, Leticia	Malatesta, Gabriela; 11.03.2024	Moreira, Thamiris; 20.03.2024	2	3 / 3