



P&D 202.007.108864 ET 4-92-108864 CONFEITO FLOCOS MACIO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-108864	CONFEITO FLOCOS MACIO SABOR CHOCOLATE FLOCOS BLANDOS SABOR CHOCOLATE SOFT CHOCOLATE FLAVORED FLAKES

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
Confeito Flocos Macio, obtido por processo de extrusão. Decoração de brigadeiros, docinhos, bolos, tortas, pães, mousses, verrines, pães de mel, cupcakes, churros, pizzas; Ideal para sobremesas geladas pois não derrete em contato com a umidade.
Confite Flocos Blando, obtenidos por proceso de extrusión. Decoración de brigadeiros, dulces, tortas, pasteles, panes, mousses, verrines, panes de miel, cupcakes, churros, pizzas; Ideal para postres helados ya que no se derrite en contacto con la humedad.
Soft Flakes, obtained by extrusion process. Decoration of brigadeiros, sweets, cakes, pies, breads, mousses, verrines, honey breads, cupcakes, churros, pizzas; Ideal for frozen desserts as it does not melt in contact with moisture.

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients
Açúcar, gordura vegetal, glicose em pó, cacau em pó, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicossoma sp. , Diabrotica virgifera, Thermococcales spp., Bacillus subtilis) e sal, emulsificantes lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens e ou Bacillus thuringiensis) e mono e diglicérides de ácidos graxos (INS 471), umectante glicerol (INS 422), glaseante talco (INS 553iii), espessante goma arábica (INS 414) e extrato de cacau. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER LEITE.
Azúcar, grasa vegetal, glucosa en polvo, cacao en polvo, almidón de maíz, sal, emulsionantes lecitina de soya y mono y diglicéridos de ácidos grasos, humectante glicerol, glaseante talco, espesante goma arábica y extracto de cacao. LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADO DE SOYA. PUEDE CONTENER LECHE.
Sugar, vegetable fat, glucose powder, cocoa powder, corn starch, salt, emulsifiers soy lecithin and mono- and di-glycerides of fatty acids, humectant glycerin, glazing agent talc, thickener arabic gum and cocoa extract. GLUTEN FREE. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS SOY DERIVATIVE. MAY CONTAINS MILK.

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	Marrom característico / Marrón característico / Brown typical
Textura / Textura / Texture	Macio característico / Blandos característico / Soft 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	-	3%

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Oliveira, Leticia	Moreira, Thamiris; 26.09.2023	Oliveira, Leticia; 01.10.2023	1	1 / 3



Densidade / Densidad / Density	0,70 g/ml	0,80 g/ml
Atividade de água / Actividad de água / Water activity	-	0,70

Aspectos microbiológicos / Aspectos microbiológicos / Microbiological Information

Monitoramento interno / Monitoreo interno / Internal monitoring

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)	463	116	6
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	78	20	7
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	70	17	
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	70	17	35
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	1	0	1
Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	16	4	6
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	15	3	19
Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g)	0	0	0
Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g)	2	0	2
Sódio / Sodio / Sodium (mg)	86	22	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		
1-92-194766	CX 24X80g	Embalagem flexível Embalaje flexible flexible packaging	Caixa de papelão Caja de papel cartón Corrugated	160 mm	120 mm	20 mm
1-92-194171	CX 4X2,5 Kg			320 mm	230 mm	40 mm
1-92-194275	CX 24X150g			200 mm	120 mm	10 mm
1-92-194274	CX 20X500g			250 mm	156 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; 26.09.2023	Oliveira, Leticia; 01.10.2023	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		Amido de milho / Almidón de maíz / Corn starch 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
Oliveira, Leticia	Moreira, Thamiris; 26.09.2023	Oliveira, Leticia; 01.10.2023	1	3 / 3