



## P&amp;D 202.008.109037 ET 4-92-109037 CONFEITO GRANULADO CROCANTE AZUL

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-109037	<b>CONFEITO GRANULADO AZUL</b> GRANILLO CRUJIENTE DE COLORES AZUL BLUE SPRINKLES

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
<b>Confeito Granulado Azul, obtido por processo de extrusão.</b> <b>Decoração de bolos, tortas, doces em geral e como recheio em pizzas doces. Produto forneável.</b>
Granillo Crujiente de Colores Azul, obtenido por proceso de extrusión. Puede ser aplicada en acabamiento de pasteles y dulces, helados, confección de bombones y dulces en general.
Blue Sprinkles, obtained by extrusion process. Decorating cakes, cookies, doughnuts, ice cream, pies and sweets in general.

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients
Açúcar, glicose em pó, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicosoma sp., Diabrotica virgifera, Thermococcales spp., Bacillus subtilis), óleo vegetal de palmiste, sal, umectante glicerol (INS 422), talco (INS 553iii), lecitina de soja (INS 322) (Agrobacterium tumefaciens e ou Bacillus thuringiensis), espessante goma arábica (INS 414), aromatizante e corante azul brilhante FCF (INS 133). <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE</b>
Azúcar, glucosa en polvo, almidón de maíz, aceite vegetal de palmiste, sal, humectante glicerol, glaceante talco, emulsionante lecitina de soya, espesante goma arábica, aroma idéntico al natural y colorante azul brillante FCF. <b>LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOYA. PUEDE CONTENER LECHE</b>
Sugar, glucose powder, corn starch, palm kernel oil, salt, humectant glycerin, glazing agent talc, emulsifier soy lecithin, thickener gum arabic, artificial flavor and FD&C color (blue #1). <b>GLUTEN FREE. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS SOY DERIVATIVES. MAY CONTAINS MILK.</b>

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	Azul / Azul / Blue
Textura / Textura / Texture	Médio característico / Medio característico / Typical medium
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	Ortiz, Jhayce; 28.09.2023	Oliveira, Leticia; 01.10.2023	1	1 / 3



Densidade / Densidad / Density	0,65 g/ml	0,75 g/ml
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 <sup>2</sup> 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)	402	99	5
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	93	23	8
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	85	21	
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	85	21	42
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	0	0	0
Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	3,3	0,8	1
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	2,6	0,7	4
Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g)	0	0	0
Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g)	0	0	0
Sódio / Sodio / Sodium (mg)	20	5,1	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		
1-92-194121	CX 10X500g	Embalagem flexível / Embalaje flexible / flexible packaging	Caixa de papelão / Caja de papel cartón / Corrugated carton	250 mm	156 mm	20 mm
1-92-194665	CX 24X150g			200 mm	120 mm	10 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 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.

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Oliveira, Leticia	Ortiz, Jhayce; 28.09.2023	Oliveira, Leticia; 01.10.2023	1	2 / 3



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
<b>Organismos Geneticamente Modificados (OGM)</b> 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	Ortiz, Jhayce; 28.09.2023	Oliveira, Leticia; 01.10.2023	1	3 / 3