



P&D 202.009.109041 ET 4-92-109041 CONFEITO GRANULADO SABOR CHOCOLATE

| ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION | |
|---|---|
| ET 4-92-109041 | CONFEITO GRANULADO CROCANTE SABOR CHOCOLATE GRANILLO CRUJIENTE SABOR CHOCOLATE HARD CHOCOLATE FLAVORED SPRINKLES |

| Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application |
|--|
| Confeito Granulado Sabor Chocolate, 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. |
| Granillo Crujiente Sabor Chocolate, 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. |
| Hard Chocolate Flavored Sprinkles, 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, glicose em pó, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicosoma sp., Diabrotica virgifera, Thermococcales spp., Bacillus subtilis), cacau em pó, óleo vegetal de palmiste, sal, umectante glicerol (INS 422), emulsificante lecitina de soja (INS 322) (Agrobacterium tumefaciens e ou Bacillus thuringiensis), glaseante talco (INS 553iii), espessante goma arábica (INS 414) e aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE |
| Azúcar, glucosa en polvo, almidón de maíz, cacao en polvo, aceite vegetal de palmiste, sal, humectante glicerol, emulsionante lecitina de soya, glaseante talco, espesante goma arábica y aroma idéntico al natural. LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOYA. PUEDE CONTENER LECHE |
| Sugar, glucose powder, corn starch, cocoa powder, palm kernel oil, salt, humectant glycerin, emulsifier soy lecithin, glazing agent talc, gum arabic, and artificial flavor. GLUTEN FREE. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS SOY DERIVATIVES. 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 | Crocante característico / Crujiente característico / Typical Hard |
| 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; 03.10.2023 | Oliveira, Leticia; 03.10.2023 | 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 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) | 405 | 101 | 5 |
| Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g) | 91 | 23 | 8 |
| Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g) | 83 | 21 | |
| Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g) | 83 | 21 | 42 |
| Proteínas / Proteínas / Protein (g) | 1 | 0,2 | 1 |
| Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g) | 4 | 1 | 1 |
| Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g) | 3 | 0,7 | 3 |
| Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g) | 1 | 0,3 | 1 |
| Sódio / Sodio / Sodium (mg) | 106 | 27 | 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 | | | | |
| 1-92-194688 | CX 20X70g | Embalagem flexível Embalaje flexible flexible packaging | Caixa de papelão Caja de papel Cartón Corrugated | 155 mm | 90 mm | 10 mm | | |
| 1-92-194680 | CX 24X130g | | | 160 mm | 120 mm | 10 mm | | |
| 1-92-194872 | CX 45X80g | | | 162 mm | 89 mm | 20 mm | | |
| 1-92-194673 | CX 24X150g | | | 200 mm | 120 mm | 10 mm | | |
| 1-92-194678 | CX 24X130g | | | 160 mm | 120 mm | 10 mm | | |
| 1-92-194972 | CX 40X150g | | | 200 mm | 120 mm | 10 mm | | |
| 1-92-194273 | CX 20X500g | | | 250 mm | 156 mm | 20 mm | | |
| 1-92-198093 | CX 10X1 Kg | | | 300 mm | 210 mm | 20 mm | | |
| 1-92-194072 | CX 10X1 Kg | | | 300 mm | 210 mm | 20 mm | | |
| 1-92-194672 | CX 10X1,01Kg | | | 300 mm | 180 mm | 25 mm | | |
| 1-92-194272 | CX 4X2,1Kg | | | 370 mm | 250 mm | 60 mm | | |
| 1-92-194572 | 25 Kg | | | Saco kraft trifoldado com plástico interno. Bolsa kraft con plástico en el interior. | | 860 mm | 410 mm | 180 mm |
| Document Owner | Checked by | | | Approved by | | Version | Page | |
| Oliveira, Leticia | Ortiz, Jhayce; 03.10.2023 | Oliveira, Leticia; 03.10.2023 | | 1 | 2 / 3 | | | |



| | | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|--|
| | | Kraft paper bag with poly bag inside. | | |
|--|--|---------------------------------------|--|--|

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.

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 | Ortiz, Jhayce; 03.10.2023 | Oliveira, Leticia; 03.10.2023 | 1 | 3 / 3 |