

P&D 202.003.109490 ET 4-92-109490 PASTILHAS COLORIDAS SABOR CHOCOLATE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA / ESPECIFICACION TÉCNICA / STANDARD SPECIFICATION	
ET 4-92-109490	PASTILHAS CONFEITADAS SABOR CHOCOLATE PASTILLAS CONFITADAS SABOR CHOCOLATE CHOCOLATE FLAVORED BUTTONS

Descrição e Instruções de Uso / Description y Aplicacion/ Descripción and Application
<p>Pastilhas Com Recheio Sabor Chocolate, obtido por processo drageamento. Ideal para decoração de bolos, tortas e doces em geral. Pode ser utilizado em pizzas de sorvete. Pode ser consumido puro, como guloseimas. Recomenda-se aplicar o produto sobre Chantilly ou Creme Branco no momento do consumo.</p>
<p>Pastillas Confitadas Sabor Chocolate Amarilla, obtenido por proceso drageamento Ideal para la decoración de tortas y pasteles en geral. Pode usarse en laderas sorvete. Pode ser consumido puro, como golosinas. Se recomienda aplicar el producto en la crema Chantilly o negro en el momento del consumo.</p>
<p>Yellow Chocolate Flavored Buttons, obtained by panning process. Ideal for decorating cakes, and pastries in geral. Pode be used in sorvete. Pode slopes be consumed pure, as treats. It is recommended to apply the product on Chantilly Cream or White at the time of consumption.</p>

Ingredientes / Ingredientes / Ingredients
<p>Recheio sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite em pó, sal, emulsificante lecitina de soja (INS 322), estabilizante ésteres de ácido ricinoleico interesterificado com poliglicerol (INS 476) e aromatizante), açúcar, maltodextrina (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochomogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays e/ou Sphingobium herbicidovorans), corantes dióxido de titânio (INS 171), amarelo tartrazina (INS 102), crepúsculo (INS 110), eritrosina (INS 127), vermelho 40 (INS 129) e azul brilhante FCF (INS 133), espessante goma arábica (INS 414) glaseantes goma laca (INS 904), cera de carnaúba (INS 903) e talco (INS 553iii). CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA.</p>
<p>Relleno sabor chocolate (azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, suero de leche en polvo, sal, emulsionante lecitina de soya, estabilizador ésteres de ácido ricinoleico interesterificado con poliglicerol y aromatizante), azúcar, maltodextrina, colorantes dióxido de titanio, amarillo tartrazina, amarillo crepúsculo, rojo eritrosina, rojo 40 y azul brillante FCF, espesante goma arábica, glaseantes goma laca, cera de carnauba y talco. CONTIENE LACTOSA. LIBRE DE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOYA.</p>
<p>Chocolate flavor filling (sugar, vegetable fat, cocoa powder, milk whey powder, salt, emulsifier soy lecithin, stabilizer interesterified ricinoleic acid esters with polyglycerol and artificial flavor), sugar, maltodextrin, artificial colors: titanium dioxide, tartrazine, sunset yellow, erythrosine, red 40 and brilliant blue FCF, thickener arabic gum, glazing agents shellac, carnauba wax and talc. CONTAINS LACTOSE. GLUTEN FREE. ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS MILK AND SOY DERIVATIVES.</p>

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	Amarelo, laranja, vermelho, azul, rosa e verde / Amarillo, naranja, rojo, azul, rosa y verde / Yellow, orange, red, blue, pink and green
Textura / Textura / Texture	Sólido característico / Sólido característico / Characteristic solid
Odor / Olor / Smell	Característico / Caracteristico / Typical
Sabor / Sabor / Flavor	Característico / Caracteristico / Typical

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Oliveira, Leticia	Malatesta, Gabriela; 17.10.2023	Oliveira, Leticia; 17.10.2023	2	1 / 3



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	-	1,50%
Densidade / Densidad / Density	0,80 g/ml	0,95 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)	495	122	6
Carboidratos / Carbohidratos / Carbohydrates (g)	68	17	6
Açúcares totais / Azúcares Totales / Total Sugars (g)	62	16	
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos / Added Sugar (g)	62	16	32
Proteínas / Proteínas / Protein (g)	2	0,5	1
Gorduras totais / Grasas Totales / Total Fat (g)	23	5,8	9
Gorduras saturadas / Grasas Saturadas / Saturated Fat (g)	22	5,5	28
Gorduras trans / Grasas Trans / Trans Fat (g)	0	0	0
Fibra alimentar / Fibras Dietéticas / Dietary Fiber (g)	4	1	4
Sódio / Sodio / Sodium (mg)	39	9,8	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		
1-92-190594	CX 24X80g	Embalagem flexível / Embalaje flexible / flexible packaging	Caixa de papelão / Caja de papel cartón / Corrugated carton	260 mm	180 mm	30 mm
1-92-194242	CX 2X3 Kg			-	-	-
1-92-194268	CX 12X500g			220 mm	150 mm	15 mm
1-92-194164	CX 20X70g			161 mm	90 mm	10 mm

Document Owner	Checked by	Approved by	Version	Page
Oliveira, Leticia	Malatesta, Gabriela; 17.10.2023	Oliveira, Leticia; 17.10.2023	2	2 / 3



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 / Si / Yes	Não / No / No	Detalhes / Detalles / Details
Organismos Geneticamente Modificados (OGM) Organismos Genéticamente Modificados Genetic Modification	X		Maltodextrina / Maltrodextrina / Maltodextrin

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	Malatesta, Gabriela; 17.10.2023	Oliveira, Leticia; 17.10.2023	2	3 / 3