

1. DESCRIÇÃO

É o produto resultante da cocção de leite com açúcar, adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração final.

2. UTILIZAÇÃO

Recheios e coberturas, base para preparação de outras sobremesas. Pode-se adicionar o aroma e corante de preferência, servindo de base para elaboração de recheios e coberturas de sabores diversos. Possui ótima espalhabilidade.

3. INGREDIENTES

Leite, açúcar, glicose de milho, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, sal, aroma idêntico ao natural de leite condensado.

4. ADITIVOS

Estabilizante pectina cítrica (INS 440), conservador sorbato de potássio (INS 202), regulador de acidez citrato de sódio (INS 331iii).

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	64°B a 68°B
Umidade	Máx. 30g/100g
Gordura	Mínimo 2%
Proteína	Mínimo 2%

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausente
Estafilococos coagulase positiva/g	Máx. 1,0 x 10 ²
Bolores leveduras/ml	Máx. 1,0 x 10 ²
De acordo com o MAPA, Decreto 9013/2017, atualizado pelo Decreto 10.468/2020; IN84 de 17/08/2020 e ANVISA RDC 724 e IN 161 de 01/07/2022 – Categoria 9-f) Doce de base láctea, não comercialmente estéreis e padrões de qualidade internos.	

7. MICROSCOPIA E MACROSCOPIA

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

*RDC nº 623 de 09/03/2022.

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor	Creme claro.
Sabor	Doce característico, com ausência de sabores estranhos.
Odor	Doce característico, com ausência de odores estranhos.
Consistência	Pastosa.

9. ALERGÊNICOS

Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten.

COMPONENTE	Coluna I Presente no produto	Coluna II Pode conter	Coluna III Presente em outros produtos fabricados no mesmo equipamento	Coluna IV Presente na mesma indústria
Alho e derivados				
Amêndoa e derivados				
Ameiôim e derivados				
Aveia				
Aveia e derivados				
Castanha-de-caju e derivados				
Castanha-do-Brasil ou Castanha-do-pará e derivados				
Castanhas e derivados				
Centrio e estirpes híbridizadas e derivados				
Gergelim e derivados				
Kamut, estirpes híbridizadas e derivados				
Látex natural				
Leite e derivados	X	X	X	X
Macadâmia e derivados				
Moluscos e derivados				
Mostarda				
Nozes do Queensland				
Ovo e derivados				
Pecã e derivados				
Peixe e derivados				
Pinoli e derivados				
Pistache e derivados				
Soja e derivados				
Tremoço e derivados				

*RDC 727 de 01/07/2022.

10. CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio.....máx. 0,2 mg/kg
 Chumbo.....máx. 0,2 mg/kg
 Cobre.....máx. 10 mg/kg
 Cádmiio.....máx. 0,2 mg/kg
 *IN nº 160 de 01/07/2022; RDC 722 de 01/07/2022.

11. IRRADIAÇÃO

Produto não irradiado.

*RDC 21 de 26 de janeiro de 2001

12. STATUS DE OGM

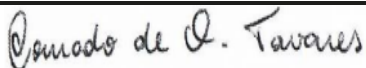

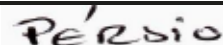
Produto não contém OGM em sua composição.
 PCR negativo.

13. CONSERVAÇÃO

Manter em local limpo, seco e arejado, em temperatura ambiente, longe de produtos que exalem odores.

14. VIDA DE PRATELEIRA

270 dias, se mantidas as condições adequadas de armazenamento. Após aberta, conservar a embalagem fechada sob refrigeração a 4°C e consumir em até 07 dias. As embalagens não devem ser expostas à luz solar direta.

Elaboração: Conrado de O. Tavares	Verificado por: Suzete A. Sonagli	Aprovação: Pérsio Terra
		

15. ROTULAGEM

Cada embalagem é identificada com nome do produto, ingredientes, datas fabricação e validade, peso, fabricante e procedência.

16. REGISTRO

Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0264/1826.

17. CARACTERÍSTICAS DAS EMBALAGENS

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo de embalagem:	Pote de polipropileno.		
Dimensões:	Comprimento	Largura	Altura
	158mm	158mm	135mm
Peso Bruto	2,062 kg		
Peso Líquido	2,000 kg		
EMBALAGENS SECUNDÁRIAS			
Tipo de embalagem	Caixa de papelão ondulado, impressa, contendo 06 unidades.		
Dimensões	Comprimento	Largura	Altura
	463mm	311mm	145mm
Peso bruto	12,661kg		
Peso líquido	12,000kg		

18. FABRICADO

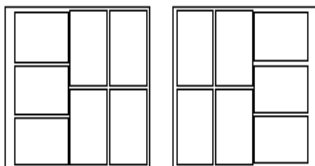
Fábrica de Laticínios Monte Azul Ltda. Rod. RJ 230, km 40, Distrito Industrial Usina Santa Isabel, Bom Jesus do Itabapoana, RJ – CEP 28360-000. CNPJ 28.811.123/0001/21.

Distribuído por: G6 FOOD BRASIL ALIMENTOS LTDA. CNPJ: 27.158.974/0001-54. Rua Engenheiro Jorge Scheide, 333 - 2º andar. Pato Branco - Paraná - PR - CEP: 85509-242. sac.g6distribuicao.com.br.

19. PRODUTO/PALETIZAÇÃO



Lastro – 7 caixas Camada – 6 caixas
Altura do Paleta 98 cm
Quantidade de caixas / paleta – 42 caixas.



20. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100

Porção: 20g (1 Colher de sopa)

	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	282	56	3
Carboidratos (g)	57	11	4
Açúcares totais (g)	52	10	
Açúcares adicionados (g)	46	9,2	18
Proteínas (g)	4,8	1,0	2
Gorduras Totais (g)	4,4	0,9	1
Gorduras Saturadas (g)	2,5	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	98	20	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

*RDC 429 e IN N° 75 de 8 de outubro de 2020.

21. CONSIDERAÇÕES FINAIS

- Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações estão disponíveis, se requisitada.

- A Fábrica de Laticínios Monte Azul reserva-se ao direito de modificar as especificações deste produto.

- As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema da Qualidade.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Suzete A. Sonagli – Engenheira de Alimentos –
CRQ/RJ n° 033021033.

CÓPIA NÃO CONTROLADA.

Elaboração: Conrado de O. Tavares	Verificado por: Suzete A. Sonagli	Aprovação: Pérsio Terra
<i>Conrado de O. Tavares</i>	<i>Suzete A. Sonagli</i>	<i>Pérsio</i>