

**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**

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

**6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)</b>	Ausente
<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	Máx. 1,0 x 10 <sup>2</sup>
<b>Bolores leveduras/ml</b>	Máx. 1,0 x 10 <sup>2</sup>
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**

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

**9. ALERGÉNICOS**

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				
Amendoim 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 hibridizadas e derivados				
Gergelim e derivados				
Kamut, estirpes hibridizadas 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  
Cádmio.....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**

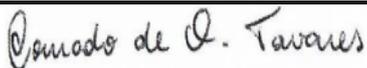
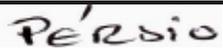
Produto não contém OGM em sua composição.  
PCR negativo.

**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.

<b>Elaboração:</b> Conrado de O. Tavares	<b>Verificado por:</b> Suzete A. Sonagli	<b>Aprovação:</b> 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**

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

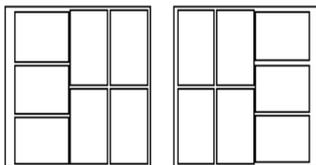
**18. FABRICADO**

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.**

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