

1. DESCRIÇÃO

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

2. UTILIZAÇÃO

Produto pronto para uso em recheios e coberturas. Pode ser adicionado a outros ingredientes, como chantilly, massas, biscoitos, bolos e frutas. Possui ótima espalhabilidade. Versátil, agiliza o preparo das receitas, conferindo sabor e qualidade.

3. INGREDIENTES

Leite, açúcar, cacau, glicose de milho, massa de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, sal.

4. ADITIVOS

Estabilizante pectina cítrica (INS 440), 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. $1,0 \times 10^2$
Bolores leveduras/ml	Máx. $1,0 \times 10^2$
De acordo com o MAPA, Decreto 9013/2017, atualizado pelo Decreto 10.468/2020, IN 84 de 17/08/2020 e ANVISA RDC 724 e IN 161 de 01/07/2022 – Categoria 9-f) Doce de base láct 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	Marrom, característico de chocolate.
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 ao produto	Coluna II Pode conter	Coluna III Presente em outros produtos fabricados no mesmo equipamento	Coluna IV Presente na mesma indústria
Algo e derivados				
Amêndoa e derivados				
Amendoim e derivados				
Aveia				
Avelã e derivados				
Castanha-de-caju e derivados				
Castanha-do-Brasil ou Castanha-do-pará e derivados				
Castanhas e derivados				
Centeio e estirpes hibridizadas e derivados				
Gergelim e derivados				
Kamut, estirpes hibridizadas e derivados				
Látex natural				
Leite e derivados	X	X	X	X
Macaçãmia 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				
Tremoco 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.

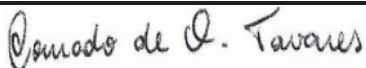

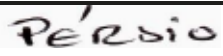
14. VIDA DE PRATELEIRA

365 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 nº 0268/1826.

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

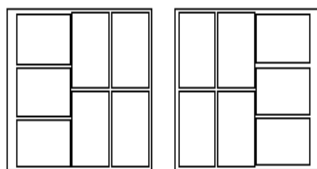
Fábrica de Laticínios Monte Azul Ltda. Rod. RJ 230, km 40, Distrito Industrial Usina Santa Isabel, Bom Jesus do Itabapoana, RJ – CEP 28360-000. CNPJ 28.811.123/0001/21.

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 98,5 cm
Quantidade de caixas / paleta – 42 caixas.



20. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100

Porção: 20g (1 Colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	272	54	3
Carboidratos (g)	53	11	4
Açúcares totais (g)	47	9,5	
Açúcares adicionados (g)	42	8,3	17
Proteínas (g)	6	1,2	2
Gorduras Totais (g)	4,7	0,9	1
Gorduras Saturadas (g)	2,7	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	0,4	2
Sódio (mg)	110	24	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 nº 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>