

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Recheio de Coco Cremoso - Forneável

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio de Coco Cremoso - Forneável

1.2 CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 2007.99.90

1.3 CLASSIFICAÇÃO ANVISA: Produtos de Vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis - 4100077

1.4 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

RDC nº 726 de 01 de julho de 2022/ANVISA

RDC nº 8 de 06 de março de 2013/ANVISA – aborda aditivos alimentares

RDC nº 727 de 01 de julho de 2022/ANVISA – dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003 – aborda a presença de glúten

2. MARCA: Magnifik**3. COMPOSIÇÃO:** Água, açúcar, xarope de glicose, coco, amido modificado, estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido láctico, aromatizante e corante inorgânico dióxido de titânio.**4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS:** Alérgicos: Pode conter leite e derivados, amendoim e derivados de soja. Não contém glúten.**5. PÚBLICO ALVO:** Varejo, confeitarias, padarias, pizzarias e indústrias - público geral.**6. UTILIZAÇÃO:** como ingrediente para indústria e/ou preparo de pratos.**7. ESPECIFICAÇÕES:**

7.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

	Especificação	Método
Aspecto	Característico	Sensorial
Cor	Característico	Sensorial
Sabor	Doce característico, sem sabores estranhos.	Sensorial

7.2 FÍSICO-QUÍMICAS:

	Especificação	Frequência
Brix*	53° a 57°	A cada lote
pH*	4,70 a 5,10	A cada lote

*Padrões de Qualidade interno

7.3 MICROBIOLÓGICAS:

	Especificação				Frequência
	n	c	m	M	
Salmonella/25g	10	0	Ausência	-	Anual
Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²	Anual
Bolores e Leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴	Anual

n: unidades amostrais; c: unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; m e M: limites microbiológicos

Resolução RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022 (item 1F) – Anvisa.

7.4 MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:

	Especificação	Frequência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 25 em 100g	Anual
Areia	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Anual
Ácaros mortos	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Anual
Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de risco à saúde humana (Item X)	Ausência para todos, exceto: - Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes: nível aceitável $\varnothing \leq 7\text{mm}$; - Objetos rígidos: nível aceitável $\varnothing \leq 2\text{mm}$.	Anual

Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de falhas das Boas Práticas (Item XI)	Ausência	Anual
---	----------	-------

Resolução RDC nº 623/2022 – Anvisa.

7.5 CONTAMINANTES:

7.5.1 Metais:

	Especificação	Frequência
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30	Anual
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20	Anual
Cobre (mg/kg)	Máx. 10,0	Anual

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo I) – Anvisa.

7.5.2 Micotoxinas:

Não aplicável.

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo II) – Anvisa.

7.5.3 Outros contaminantes:

Não aplicável.

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo III) – Anvisa.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 51			
Poção 20g (1 colher de sopa)			
	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	265	53	3
Carboidratos (g)	48	9,6	3
Açúcares totais (g)	34	6,7	
Açúcares adicionados (g)	33	6,5	13
Proteínas (g)	1,0	0,2	0
Gorduras totais (g)	7,5	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	6,3	1,3	6
Gorduras trans (g)	0	0	0

Fibras alimentares (g)	2,8	0,6	2
Sódio (g)	26	5,1	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

9. EMBALAGEM:

		Conteúdo líquido
		1,01kg
TIPO DE EMBALAGEM		
Bisnagas laminadas de Nylon/PET/PE transparente – Embalagem selada	x	
QUANTIDADE		
Caixas de papelão contendo 06 unidades	x	

10. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

- Manter o produto em ambiente seco e ventilado.
- Após aberto, manter sob refrigeração de 5°C a 10°C e consumir em até 10 dias.
- Evitar exposição demasiada ao sol.
- Estocar sobre pallets, nunca direto no piso.
- Não subir sobre as caixas.
- Evitar quedas ou batidas bruscas durante o manuseio.
- Não transportar ou armazenar próximo a produtos químicos.

11. VALIDADE:

12 meses.

12. CONTROLE DE ALTERAÇÕES:

Revisão	Data	Descrição da alteração
00	26.02.2018	Criação do Documento
01	27/03/2018	Alteração nos padrões de pH de 4,50 a 4,90 para 4,70 a 5,10 e °B de 55°B a 60° para 57°B a 59°B
02	25/04/2018	Alteração no padrão de °B de 57°B a 59°B para 53°B a 57°B
03	03.03.2020	Nova formatação

04	10.05.2021	Alteração no layout (item 7) e atualização dos padrões microbiológicos e contaminantes em alimentos e ajuste no item 5 e 7.2
05	13.10.2022	Ajuste nos itens 1.4, 7.3, 7.4 e 7.5 com nova legislação. Ajuste nos itens 3 e 8 conforme nova rotulagem.