

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Recheio de Maçã com Canela - Forneável

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio de Maçã com Canela - 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:** Maçã, xarope de glicose, açúcar, amido modificado, canela em pó, estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose, acidulantes ácido láctico e ácido cítrico, conservantes benzoato de sódio e sorbato de potássio, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante.**4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS:** Alérgicos: Pode conter leite, amendoim e 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:**

	<b>Especificação</b>	<b>Método</b>
<b>Aspecto</b>	Característico	Sensorial
<b>Cor</b>	Característico	Sensorial
<b>Sabor</b>	Doce característico, sem sabores estranhos.	Sensorial

### 7.2 FÍSICO-QUÍMICAS:

	Especificação	Frequência
<b>Brix*</b>	59° a 61°	A cada lote
<b>pH*</b>	3,60 a 4,00	A cada lote

\*Padrões de Qualidade interno

### 7.3 MICROBIOLÓGICAS:

	Especificação				Frequência
	n	c	m	M	
<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Ausência	-	Anual
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>	Anual
<b>Bolores e Leveduras/g</b>	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	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
<b>Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)</b>	Máx. 25 em 100g	Anual
<b>Areia</b>	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Anual
<b>Ácaros mortos</b>	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Anual
<b>Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de risco à saúde humana (Item X)</b>	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

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

Resolução RDC nº 623/2022 – Anvisa.

**7.5 CONTAMINANTES:**

**7.5.1 Metais:**

	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
<b>Arsênio (mg/kg)</b>	Máx. 0,30	Anual
<b>Chumbo (mg/kg)</b>	Máx. 0,20	Anual
<b>Cobre (mg/kg)</b>	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:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: Cerca de 51			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	<b>100g</b>	<b>20g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	247	49	2
Carboidratos (g)	62	12	4
Açúcares totais (g)	37	7,4	
Açúcares adicionados (g)	31	6,0	12
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	0,4	2
Sódio (mg)	27	5,5	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**9. EMBALAGEM:**

		<b>Conteúdo líquido</b>
		1,01kg
<b>TIPO DE EMBALAGEM</b>		
Bisnagas laminadas de Nylon/PET/PE transparente – Embalagem selada		x
<b>QUANTIDADE</b>		
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:**

<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição da alteração</b>
00	22.02.2018	Criação do documento
01	03.03.2020	Nova formatação
02	10.05.2021	Alteração no layout (item 7) e atualização dos padrões microbiológicos e contaminantes em alimentos e ajuste no item 5.
03	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.