

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Doce Sabor Chocolate – Brigadeiro de Colher

1.1 NOME COMERCIAL Doce Sabor Chocolate – Brigadeiro de Colher

1.2 CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 1901.90.90

1.3 CLASSIFICAÇÃO ANVISA: Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo - 4200098

1.4 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

RDC nº 719 de 01 de julho de 2022 – ANVISA

RDC nº 388 de 05 de agosto de 1999 – ANVISA – 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:** Leite, açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, leite em pó, soro de leite em pó, cacau em pó, amido e/ou amido modificado, sal, espessante pectina, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservante sorbato de potássio.

**4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS:** Alérgicos: Contém leite e derivados de leite e soja. Pode conter amendoim. Contém lactose. 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:

	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
<b>Brix*</b>	70,5° a 71,5°	A cada lote
<b>pH*</b>	5,80 a 6,20	A cada lote

\*Padrões de Qualidade interno

### 7.3 MICROBIOLÓGICAS:

	<b>Especificação</b>				<b>Frequência</b>
	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	
<b>Enterotoxinas estafilocócicas ng/g</b>	5	0	Ausência	-	Anual
<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	Anual
<b>Bolores e Leveduras/g</b>	5	2	50	10 <sup>2</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 9F) – Anvisa.

### 7.4 MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:

	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
<b>Fragmento de pelos de roedor</b>	Máx. 1 em 100g	Anual
<b>Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)</b>	Máx. 10 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. 0,20	Anual
<b>Cádmio (mg/kg)</b>	Máx. 0,20	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:

	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
<b>Aflatoxinas B1, B2, G1, G2</b>	Máx. 5 µg/kg	Anual
<b>Ocratoxina A</b>	Máx. 5 µg/kg	Anual

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)	371	74	4
Carboidratos (g)	57	11	4
Açúcares totais (g)	42	8,3	
Açúcares adicionados (g)	35	7,0	14
Proteínas (g)	4,2	0,9	2

Gorduras totais (g)	14	2,8	4
Gorduras saturadas (g)	7,4	1,5	7
Gorduras trans (g)	0,2	0	1
Fibras alimentares (g)	0,8	0,2	1
Sódio (mg)	211	42	2
*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 6 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	22/02/2018	Elaboração do documento.
01	18/07/2019	Modificado a lista de ingredientes e alergênicos.
02	31.03.2020	Nova formatação

03	10.05.2021	Alteração no layout (item 7) e atualização dos padrões microbiológicos e contaminantes em alimentos e ajustes no item 3, 4, 5 e 8
04	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.