

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Recheio e Cobertura sabor Chocolate ao Leite - Forneável

1.1. NOME COMERCIAL: Recheio e Cobertura sabor Chocolate ao Leite – Forneável

1.2. CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 1806.90.00

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 387 de 05 de agosto de 1999/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:** Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, cacau em pó, leite em pó, liquor de cacau, emulsificantes lecitina de soja, estabilizante poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.**4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS:** Alérgicos: contém derivados de leite e soja. Pode conter amendoim, amêndoas, avelã, castanha-de-caju, castanha-do-Pará, macadâmia, nozes e pistaches. 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:**

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

7.2. FÍSICO-QUÍMICAS:

	Especificação	Frequência
Micragem	15 a 30 μ m	A cada lote

Padrões de Qualidade interno

7.3. MICROBIOLÓGICAS:

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

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 20G) – Anvisa.

7.4 MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:

	Especificação	Frequência
Fragmento de pelos de roedor	Máx. 1 em 100g	Annual
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 10 em 100g	Annual
Areia	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Annual
Ácaros mortos	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Annual
Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de risco à saúde humana (Item X)	Ausência para todos, exceto: - Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes: nível aceitável $\varnothing \leq 7$ mm; - Objetos rígidos: nível aceitável $\varnothing \leq 2$ mm.	Annual

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. 0,20	Anual
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20	Anual
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20	Anual

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

7.5.2 Micotoxinas:

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 51			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	540	108	5
Carboidratos (g)	60	12	4
Açúcares totais (g)	58	12	
Açúcares adicionados (g)	49	10	20
Proteínas (g)	4,2	0,8	2
Gorduras totais (g)	31	6,3	10

Gorduras saturadas (g)	12	2,4	12
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	3
Fibra alimentar (g)	2,9	0,6	2
Sódio (mg)	80	16	1
*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 em local fresco, seco e arejado, preferencialmente de 20°C a 40°C. Caso o produto fique com uma consistência muito firme, aqueça em banho-maria ou no micro-ondas (em potência média) em ciclos de 20 segundos até atingir a consistência desejada. Cuidado para não ultrapassar a temperatura de 40°C. Após aberto consumir em até 30 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	Criação do Documento
01	27/03/2019	Incluso limites máximos de micotoxinas



Ficha Técnica
Recheio e Cobertura sabor Chocolate ao Leite -
Forneável

FT - 020

Revisão: 05

Data da revisão: 13/10/2022

02	30/01/2020	Nova formatação
03	10/05/2021	Alteração no layout (item 7), atualização dos padrões microbiológicos e contaminantes em alimentos e ajustes no item 5 e 6.
04	19/08/2021	Alteração nos itens 3, 4, 7.2 e 8
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.