

**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
<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>Micragem</b>	15 a 30 $\mu\text{m}$	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><i>Salmonella</i>/25g</b>	10	0	Ausência	-	Anual
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	$10^2$	Anual
<b>Bolores e Leveduras/g</b>	5	1	$10^2$	$10^3$	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 20G) – 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

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)	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:**

	<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 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.