

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Recheio e Cobertura Sabor Chocolate com Avelã - Forneável

1.1. NOME COMERCIAL: Recheio e Cobertura Sabor Chocolate com Avelã - 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, pasta de avelã, liquor de cacau, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e estabilizante poliglicerol polirricinoleato.

**4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS:** Alérgicos: contém avelãs e derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoas, 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 $\mu$ 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>Salmonella/25g</b>	10	0	Ausência	-	Anual
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	Anual
<b>Bolores e Leveduras/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</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 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 $\varnothing \leq 7$ mm; - Objetos rígidos: nível aceitável $\varnothing \leq 2$ 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)	526	105	5
Carboidratos (g)	59	12	4
Açúcares totais (g)	57	11	
Açúcares adicionados (g)	49	9,9	20
Proteínas (g)	4,1	0,8	2
Gorduras totais (g)	30	6,1	9

Gorduras saturadas (g)	12	2,3	12
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	3
Fibras alimentares (g)	2,8	0,6	2
Sódio (mg)	67	13	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	23.02.2018	Criação do Documento
01	27.09.2019	Atualizada a listagem de alergênicos e informações de uso
02	30.01.2020	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 e 5.
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.