

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Doce de Leite para Confeitaria - sem Amido

1.1 NOME COMERCIAL: Doce de Leite para Confeitaria - sem Amido

1.2 CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 1901.90.20

1.3 REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: SIF/DIPOA n° 0099/2059

1.4 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

Portaria n° 354, de 4 de setembro de 1997/MAPA (alterado por: Portaria n° 855, de 27 de setembro de 2010/MAPA) – Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite  
RDC n° 727 de 01 de julho de 2022/ANVISA – dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados  
Lei n° 10.674 de 16 de maio de 2003 – aborda a presença de glúten

**2. MARCA:** Magnifik

**3. COMPOSIÇÃO:** Leite, açúcar, xarope de glicose, espessantes pectina e carragena, estabilizante citrato de sódio, conservante sorbato de potássio e regulador de acidez bicarbonato de sódio.

**4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS:** Alérgicos: contém leite. Pode conter amendoim e soja. 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>Matéria Gorda</b>	Mín. 6%	A cada lote
<b>Umidade</b>	Máx. 30%	A cada lote
<b>Brix*</b>	69° a 71°	A cada lote
<b>pH*</b>	5,70 a 6,20	A cada lote
<b>Cinzas</b>	Máx. 2,0g/100g	Anual
<b>Proteína</b>	Mín. 5,0g/100g	Anual

\*Padrões de Qualidade interno.  
Portaria nº 354/1997 - MAPA

### 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

Portaria nº 354/1997 - MAPA e 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>Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas de qualquer natureza</b>	Ausência	Anual

Portaria nº 354/1997 – MAPA e 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. 0,10	Anual
<b>Cádmio (mg/kg)</b>	Máx. 0,10	Anual

<b>Chumbo (mg/kg)</b>	Máx. 0,20	Anual
<b>Cobre (mg/kg)</b>	Máx. 10,0	Anual

Portaria nº 354/1997 - MAPA e Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo I) – Anvisa.

### 7.5.2 Micotoxinas:

Não aplicável.

Portaria nº 354/1997 - MAPA e Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo II) – Anvisa.

### 7.5.3 Outros contaminantes:

Não aplicável.

Portaria nº 354/1997 - MAPA e 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)	311	62	3
Carboidratos (g)	60	12	4
Açúcares totais (g)	54	11	
Açúcares adicionados (g)	45	9,0	18
Proteínas (g)	5,8	1,2	2
Gorduras totais (g)	5,3	1,1	2
Gorduras saturadas (g)	3,6	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	131	26	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	x

transparente – Embalagem selada	
<b>QUANTIDADE</b>	
Caixas de Papelão contendo 6 unidades	x
<b>REGISTRO SIF</b>	
0099/2059	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 15 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	31.03.2020	Nova formatação
02	10.05.2021	Alteração dos itens 4, 5, 6, 7.3, 7.4 e 7.5
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