

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Doce de soro de leite forneável (balde).

2. CLASSIFICAÇÃO: Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo. PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO CONFORME RDC n° 240 de 26 de julho de 2018 (código 4200098, ANVISA).

3. LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS APLICADAS: RDC n° 8 de 06 de março de 2013 (aditivos alimentares); Lei n° 10.674 de 16 de maio de 2003 (declaração de glúten); RDC n° 724 de 01 de julho de 2022 (padrões microbiológicos); RDC n° 623 de 09 de março de 2022 (matérias estranhas); RDC n° 722 de 01 de julho de 2022 (contaminantes); RDC n° 727 de 01 de julho de 2022 (rotulagem); RDC n° 429 de 08 de outubro de 2020 (rotulagem nutricional).

4. CONFIGURAÇÕES DO PRODUTO

Gramagem:	9,8kg
Marca:	G6Magnifik
Código interno:	143
NCM:	1901.90.90
Embalagem primária:	Plástica
Embalagem secundária:	Papelão
Unidades por caixa:	12
Código de barras (EAN):	7898966459344
Código de barras (DUN):	Não aplica
Porções por embalagem (Info. Nutricional):	Cerca de 490 porções

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 490 porções			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	289,00	52,00	3,00
Carboidratos (g)	67,00	13,00	4,00
Açúcares totais (g)	54,00	11,00	
Açúcares adicionados (g)	46,00	9,10	18,00
Proteínas (g)	1,4	0,00	0,00
Gorduras totais (g)	1,7	0,00	0,00
Gorduras saturadas (g)	0,90	0,00	1,00
Gorduras trans (g)	0,00	0,00	0,00
Fibra alimentar (g)	0,00	0,00	0,00
Sódio (mg)	108,00	22,00	1,00

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

6. INGREDIENTES: Água, açúcar, xarope de glicose, soro de leite em pó, amido modificado, gordura vegetal, estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizante artificial, corantes inorgânico dióxido de titânio e artificiais caramelo IV e amarelo crepúsculo e regulador de acidez bicarbonato de sódio.

7. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA. CONTÉM LACTOSE. PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE.



8. FOP:

Alto em açúcares adicionados (≥15g/100g)	SIM
Alto em gorduras saturadas (≥6g/100g)	NÃO
Alto em sódio (≥600mg/100g)	NÃO

9. VALIDADE:

Embalagem original: 10 meses.

Aplicado: 72 horas, em produtos sob refrigeração, de 5°C a 10°C (ex.: tortas, bolos). Ou 48 horas, conservados em temperatura ambiente (ambiente seco e arejado a uma temperatura ambiente de 25°C).

10. CONSERVAÇÃO: Conservar em local seco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração de 5°C a 10°C e consumir em até 10 dias.

11. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS:

Característica	Especificação
Cor, sabor e textura	Caramelo/cremosa
Brix	66° / 67°
pH	5,8 / 6,1
Resistência térmica	Até 200 °C por 15 minutos

12. LIMITES MICROBIOLÓGICOS:

Microrganismo	Especificação	Frequência análise (externa)
<i>Salmonella</i> /25g	Ausente	
<i>Enterobacteriaceae</i> /g	Máx. 10 ² UFC/g	Anual
<i>Bolores e leveduras</i> /g	Máx. 10 ⁴ UFC/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Máx. 10 ² UFC/g	

13. LIMITES MATÉRIAS ESTRANHAS:

Matéria estranha	Especificação	Frequência análise (externa)
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 25 em 100g	Anual
Areia	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Anual
Ácaros mortos	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Anual

14. LIMITES CONTAMINANTES:

Contaminante	Especificação	Frequência análise (externa)
Arsênio total	Máx. 0,30 mg/kg	Anual
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg	Anual
Cobre	Máx. 10 mg/kg	Anual

15. HISTÓRIO DE REVISÃO:

Rev.	Data	Descrição	Responsável
00	19/10/21	Elaboração do documento	Jéssica Franke
01	19/10/22	Atualização de layout e legislações. Inclusão da nova tabela de informações nutricionais e FOP.	Suelen da Cunha