

## 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O creme vegetal tipo Chantilly é um produto constituído por água, gordura vegetal, açúcar e outros ingredientes que conferem características específicas para preparo de chantilly a partir do batimento em batedeira ou utilização do sifão (culinário) apropriado.

## 2. ESPECIFICAÇÕES

<b>Especificação Físico-Química</b> <i>Parâmetro interno</i>	
Extrato Seco Total (%) *	44,0 – 46,6
Gordura (%) *	24,0 – 26,0
pH *	6,60 – 7,60
Densidade (g/L) *	1030 – 1080
Viscosidade * (cP a 20°C) Spindle nº 62, velocidade de rotação 30 rpm, tempo de análise 01min.	80 – 160

<b>Especificação Sensorial</b> <i>Parâmetro interno</i>	
Aspecto	Líquido, liso, homogêneo e levemente viscoso.
Sabor	Doce, característico de baunilha. Sem sabores estranhos de acidez, oxidação e ranço.
Cor	Branco.

<b>Especificação Microbiológica</b> <i>RDC 724 de setembro de 2022 e IN nº 161 de setembro de 2022</i>	
Teste de Esterilidade Comercial (pH >4,6)*	Sem alteração
Bolores e Leveduras**	≤ 500 UFC/g
Enterobacteriaceae**	≤ 10 UFC/g
Escherichia coli**	≤ 10 UFC/g
Estafilococos Coag. Positiva**	≤ 100 UFC/g
Salmonella spp**	Ausência/25 g
Listeria spp**	Ausência/25 g
Listeria Monocytogenes**	≤ 100 UFC/g

(\*): Análises realizadas em laboratório interno disponíveis no laudo de análise.

(\*\*): Análises realizadas em laboratório externo, credenciado pelo Ministério da Agricultura, conforme plano de amostragem.

<b>Contaminantes</b> <i>RDC nº 722 de 01 de julho de 2022 e IN nº 160 de 01 de julho de 2022</i>		<b>Limite de Tolerância</b>
Metais Pesados (mg/kg) **	Arsênio	0,043 mg/kg
	Chumbo	0,045 mg/kg

<b>Máterias estranhas Macro e Microscópicas</b> <i>RDC 623 de março de 2022</i>		<b>Limite de Tolerância</b>
Máterias Estranhas**	Cinza Insolúveis em ácido	< 1,5%
	Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo

TÍTULO:

CREME VEGETAL TIPO CHANTILLY - DELLA CREMA

Pag.:  
2/7Revisão:  
4Elaboração:  
27/10/2022Próxima revisão:  
27/10/2024Codificação:  
ES-GQ-042com as  
recomendações das  
metodologias

### 3. INGREDIENTES

Água, gordura vegetal, açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante sorbitol, emulsificantes estearoil lactato de sódio, lecitina de soja e ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, estabilizantes hidroxipropilcelulose e fosfato dissódico e aromatizante. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER TRIGO. CONTÉM GLÚTEN.**

### 4. TRANSGÊNICOS (GMO)

Não contém ingredientes transgênicos conhecidos em sua composição. Testes realizados no produto acabado (PCR), demonstram que o produto não apresenta a presença detectável de material geneticamente modificado em sua composição.

### 5. SHELF-LIFE

180 dias a contar da data de fabricação.

### 6. APLICAÇÃO DO PRODUTO

O creme vegetal tipo Chantilly pode ser usado em receitas ou após batido em coberturas, recheios e decorações de bolo e tortas.

#### 6.1. CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO

- Não armazenar o produto próximo a fontes de calor. (exemplo motor de freezer).
- Evitar armazenar o produto em ambientes com temperatura acima de 20°C.
- Não congelar o produto antes de bater.
- Após aberto, manter sob refrigeração (4 – 8 °C).
- Sempre refrigerar o produto por 12 horas (5 – 8 °C) antes de bater.

### 7. EMBALAGEM

Aspecto de Embalagem: o produto é acondicionado em embalagem cartonada de estrutura multicamada, constituído de cinco camadas (polietileno, papel cartonado, polietileno, folha de alumínio, polietileno camada de aderência, polietileno proteção para o produto).

Datas de fabricação, validade e lote legíveis impressos na embalagem no momento do envase.

#### 7.2. Embalagem Primária:

Quantidade da embalagem	Peso Líquido	Peso Bruto	Dimensões externa (C x L x A) mm
1 L	1 kg	1,1 kg	70 x 75 x 200

Elaborado por: Larissa Oliveira Fernandes

Aprovado por: Caroline Nayara de Sales Araujo Muniz AlmeidaCarla dos Santos Nogueira

 <b>DISTRIBUIÇÃO</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>				
	TÍTULO: <b>CREME VEGETAL TIPO CHANTILLY - DELLA CREMA</b>				
	Pag.: 3/7	Revisão: 4	Elaboração: 27/10/2022	Próxima revisão: 27/10/2024	Codificação: ES-GQ-042

### 7.3. Embalagem Secundária:

Embalagem	Quantidade Caixa	Caixa de Embarque			Palete		
		*Peso Líquido	*Peso Bruto	Dimensões externa (C x L x A) mm	Quantidade	*Peso Líquido	*Peso Bruto
1 L	12 embalagens	12,0 kg	13,2 kg	288 x 226 x 200	17 lastro x 5 altura = 85 caixas	1.020 kg	1.122 kg

**\*AS INFORMAÇÕES DESCRITAS ACIMA VISAM DIRECIONAR O PROCESSO DE FORMAÇÃO DE CARGAS. A DOSAGEM DE CADA PRODUTO NAS EMBALAGENS (PRIMARIAS E/OU SEGUNDÁRIAS) ESTÃO DESCRITAS NOS RÓTULOS.**

### 8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

O produto é armazenado em temperatura de estocagem 4 a 20°C. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração, entre 4 e 8°C, e consumir em até 2 dias.

### 9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

O produto deverá ser transportado em caminhão baú com temperatura controlada de 15 a 20°C, protegido do sol, chuva e poeiras. Não poderá ser transportado junto com outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas e/ou odores fortes.

### 10. TABELAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 20 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	299	62	3
Carboidratos (g)	20	4	1
Açúcares totais (g)	18	3,6	
Açúcares adicionados (g)	18	3,6	7
Proteínas (g)	0,7	0,1	0
Gorduras totais (g)	24	4,9	8
Gorduras saturadas (g)	24	4,8	24
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	84	17	1

Elaborado por: Larissa Oliveira Fernandes	Aprovado por: Caroline Nayara de Sales Araujo Muniz Almeida Carla dos Santos Nogueira
---	---

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**

TÍTULO:

CREME VEGETAL TIPO CHANTILLY - DELLA CREMA

Pag.:  
4/7Revisão:  
4Elaboração:  
27/10/2022Próxima revisão:  
27/10/2024Codificação:  
ES-GQ-042

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICO**

Informações	Contém Substância	Contém Derivado	Pode Conter	Não Contém
Trigo e outros cereais (Centeio, Cevada, Aveia e suas estirpes) e derivados (inclui glúten, farelo, extratos, crackers, farinha, malte, gérmen de trigo, amido de trigo, semolina e outros)			X	
Frutos do Mar (Crustáceos e Moluscos, inclusive camarões, lagostas, caranguejos, mexilhões, mariscos e outros)				X
Ovos e derivados (inclui subprodutos de ovo: clara, albumina, ovalbumina, liozima, gema e outros).				X
Peixes e derivados (todos os tipos).				X
Amendoim e derivados (inclui manteiga e farinha de amendoim, proteína e outros).				X
Soja e derivados (inclui tofu, lecitina de soja e outros).		X		
Leite de todas as espécies e derivados (inclui: caseína, manteiga, soro, lactose, creme, caseinatos, iogurtes, coalho, leite em pó e outros).		X		
Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis) e outros. Castanhas, Nozes e derivados. Inclui Castanha do Brasil/Pará (Bertholletia excelsa), Castanha-de-Caju (Anacardium occidentale), Avelãs (Corylus spp.), Pecãs (Carya spp.), Nozes (Juglans spp.), Pistache (Pistacia spp.), Pinoli/pinhões (Pinus spp.), Macadâmias (Macadâmia spp.), Castanhas (Castanea spp.).				X
Látex natural.				X

**11. REGISTRO NO SIF**

Não se aplica. Produto isento de registro conforme previsto na RDC 240/2018. |

**12. CÓDIGOS****12.1. CÓDIGO INTERNO PRODUTO**

Elaborado por: Larissa Oliveira Fernandes

Aprovado por: Caroline Nayara de Sales Araujo Muniz Almeida Carla dos Santos Nogueira

TÍTULO:

CREME VEGETAL TIPO CHANTILLY - DELLA CREMA

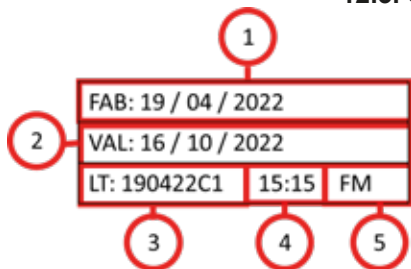
Pag.:  
5/7Revisão:  
4Elaboração:  
27/10/2022Próxima revisão:  
27/10/2024Codificação:  
ES-GQ-042

PA 80155 - CREME CHANTILLY G6 1LT-CX 12LT

**12.2. CÓDIGO DE BARRAS**

EAN: 7898966459221

DUN: 17898966459228

**12.3. CODIFICAÇÃO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA**

Onde:

- 1) Representa a data de fabricação;
- 2) Representa a data de validade;
- 3) Representa o lote, onde "19 (dia), 04 (mês), 22 (ano)" seguido da letra "A" indica a linha de envase do produto, podendo ser "A", "B" ou "C", e um algarismo representando a sequência de preparo do dia;
- 4) Representa o horário de envase do produto;
- 5) Representa a sigla de envase.

**13. PRODUTO DENTRO DA ESPECIFICAÇÃO****14. PRODUTO FORA DA ESPECIFICAÇÃO**

Elaborado por: Larissa Oliveira Fernandes

Aprovado por: Caroline Nayara de Sales Araujo Muniz AlmeidaCarla dos Santos Nogueira

	
<p>Causado por stress térmico – sofrer variações de temperatura no armazenamento.</p>	<p>Textura após o batimento.</p>

## 15. LEGISLAÇÃO RELACIONADA

RDC Nº 387, de 05 de agosto de 1999;  
RDC Nº 27, de 06 de agosto de 2010;  
Lei nº 10.674, de maio de 2003;  
RDC 240 de julho de 2018;  
RDC 429, de 08 de outubro de 2020;  
IN Nº 75, de 08 de outubro de 2020;  
Portaria INMETRO 249 de 09 de junho 2021;  
RDC Nº 588, de 20 de dezembro de 2021;  
RDC Nº 623, de 09 de março de 2022;  
RDC Nº 724, de 01 de julho de 2022;  
IN Nº 161, de 01 de julho de 2022;  
RDC Nº 722, de 01 de julho de 2022;  
IN Nº 160, de 01 de julho de 2022;  
RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022.

## 16. CONTROLE DE VERSÕES

Revisão Nº	Data	Descrição da Revisão	Responsável
00	22/09/2020	Inicial, criação da especificação técnica.	Louise Matos
01	26/11/2020	Revisado e atualizado a tabela de especificação microbiológica.	Louise Matos

TÍTULO:

CREME VEGETAL TIPO CHANTILLY - DELLA CREMA

Pag.:  
7/7Revisão:  
4Elaboração:  
27/10/2022Próxima revisão:  
27/10/2024Codificação:  
ES-GQ-042

02	23/06/2021	Revisão da lista de ingredientes, tabela nutricional, descrição do produto, frase de alérgicos e inclusão de imagens do produto dentro e fora da especificação.	Larissa Fernandes
03	28/04/2022	Item 2 – Inserido contaminantes, materiais estranhos; Item 4 – Inserido declaração de OGM; Atualizada a lista de ingredientes; Inserida as condições de transporte. Atualizada a lista de legislações relacionadas; Atualizada a lista de alérgicos; Alterada a forma de codificação do lote; Inserido o código interno do produto.	Carlos Alberto
04	27/10/2022	Atualizada legislação relacionada, tabela de contaminantes e tabela nutricional.	Larissa Fernandes

Elaborado por: Larissa Oliveira Fernandes

Aprovado por: Caroline Nayara de Sales Araujo Muniz Almeida  
Carla dos Santos Nogueira