



COBERTURA RASPAR E COBRIR SABOR CHOCOLATE BRANCO G6MAGNIFIK REF 4424 - 914070

Versão n°:
14

Código:
ET-190

ET – Especificação Técnica

Página 1 de 4

FABRICANTE

Reforpan Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. CNPJ 09.274.367-0002-59. Endereço Rua Antonio Alceu Zielonca, 1805, CEP 83304-305, Piraquara – PR, Brasil. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

PRODUTO

Cobertura para Raspar e Cobrir sabor chocolate branco

INGREDIENTES

Açúcar, gordura composta de estearina de palma interesterificada, óleo de soja interesterificado, óleo de palmiste totalmente hidrogenado e interesterificado e óleo de palma totalmente hidrogenado e interesterificado, gordura composta de óleo de palmiste totalmente hidrogenado e interesterificado e óleo de palma totalmente hidrogenado e interesterificado, leite em pó integral, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja (INS 322)(*Agrobacterium tumefaciens* e *Bacillus thuringiensis*), poliglicerol polirricinoleato de glicerila (INS 476), triestearato de sorbitana (INS 492) e aromatizantes.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E CASTANHAS.

CONTÉM LACTOSE.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

OBSERVAÇÕES: Aromatizado artificialmente. Alto em açúcar adicionado. Alto em gordura saturada.

REGISTRO NO MS: Dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC nº 240/2018 da ANVISA.

APLICAÇÃO

Produto indicado para cobertura de produtos de confeitaria como bombons, biscoitos, bolos, tortas etc.;

Ótimo para utilização em confecção de raspas decorativas.

VANTAGENS

Resistente a temperaturas tropicais;
Fácil manuseio para fabricação de raspas;
Brilho excelente;
Dispensa choque térmico.

PROCEDIMENTO DE USO

O produto deve ser derretido em banho-maria sob temperatura entre 45° e 50°C;

Depois de derretido o produto está pronto para a aplicação: cobrir;

Para a confecção de raspas, espalhar o produto sobre uma superfície limpa e seca formando uma camada fina. Deixar esfriar sem secar completamente. Quando não aparecerem mais marcas de dedos ao tocar a superfície utilizar um raspador ou faca com lâmina não serrilhada para a confecção das raspas;

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 01/11/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

Após a aplicação, o produto deve ser levado à geladeira por alguns instantes, para cristalização completa e obtenção de bom brilho;
A não utilização de frio (geladeira) para completa secagem do produto, provoca riscos de aparecimento de manchas esbranquiçadas;
Nunca deixar o calor da chama em contato direto com o recipiente que contém o produto, sob risco de queimá-lo;
Cuidado com vapor e gotas de água que podem cair sobre o produto e danificá-lo irremediavelmente.

APRESENTAÇÃO

Barras de 5 kg.

EMBALAGEM

Interna: saco plástico de polietileno (PE).
Externa: Caixas de papelão ondulado, contendo 05 barras de 05 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor: própria, branca levemente amarelada.
Sabor: próprio, doce, característico do leite em pó.
Odor: próprio, característico do leite em pó
Aspecto: próprio, massa homogênea.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (105° C - %)¹.....1,00 máx
Resíduo mineral fixo (%)².....2,0 máx
Finura micrométrica (mm)⁶.....0,026 – 0,030
Viscosidade (Pa.s)⁷.....2,3 – 3,3

METODOLOGIAS

1 IAL. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 3. ed. São Paulo, 1985. v.1 (item 4.5).

2 IAL. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 3. ed. São Paulo, 1985. v.1 (item 4.8).

6 (Uma parte de amostra = uma parte de óleo)

7 Método OICC 10/1973.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacteriaceae/g..... 10 máx
Salmonella sp/25 g.....ausência.
Bolores e leveduras/g 10² máx

Conforme Resolução – RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019.

ANÁLISES MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, larvas e parasitas (RDC 623, de 9 de março de 2022).

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 01/11/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

CONTAMINANTES INORGÂNICOS METAIS PESADOS

	LMT
CADMIO	MÁXIMO 0,20 mg/kg
CHUMBO	MÁXIMO 0,20 mg/kg
ARSENIO	MÁXIMO 0,20 mg/kg

Conforme Resolução – RDC nº 722 de 1º de julho de 2022.

ANÁLISES PESTICIDAS

NÃO CONTÉM PESTICIDAS, HERBICIDAS E GLIFOSATO.

MICOTOXINAS

	LMT
AFLATOXINA B1	5 ug/kg
AFLATOXINA B2	5 ug/kg
AFLATOXINA G1	5 ug/kg
AFLATOXINA G2	5 ug/kg
AFLATOXINAS (TOTAL)	5 ug/kg
OCRATOXINA A	5 ug/kg

Conforme Resolução – RDC nº 722 de 1º de julho de 2022.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 200			
Porção: 25 g (1 Unidade)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	548	137	7
Carboidratos (g)	68	17	6
Açúcares totais (g)	68	17	
Açúcares adicionados (g)	68	17	34
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	31	7,7	12
Gorduras saturadas (g)	24	6,1	31
Gorduras trans (g)	0,4	0,1	4
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	6	1,5	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Exclusiva para processamento industrial:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	548
Carboidratos (g)	68
Açúcares totais (g)	68
Açúcares adicionados (g)	68
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	31
Gorduras saturadas (g)	24
Gorduras trans (g)	0,4
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	6

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 01/11/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

DADOS DE ALERGÊNICOS

Alergênicos (***)	Presença	Livre de contaminação cruzada
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Sim
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Sim
Amendoim	Não	Não
Soja	Sim	Não
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	Sim	Não
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não	Não
Avelãs (<i>Corylus ssp.</i>)	Não	Não
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Não	Não
Castanha do Brasil ou Castanhado Pará (<i>Bertholetia excelsa</i>)	Não	Não
Macadâmias (<i>Macadâmia ssp.</i>)	Não	Sim
Nozes (<i>Juglans ssp.</i>)	Não	Não
Noz Pecã (<i>Carya ssp.</i>)	Não	Sim
Pistaches (<i>Pistacia ssp.</i>)	Não	Sim
Pinoli (<i>Pinus ssp.</i>)	Não	Sim
Castanhas (<i>Castanea ssp.</i>)	Não	Não
Látex natural	Não	Sim

(***) Legislação Conforme Resolução – RDC nº 727 de 1º de julho de 2022.

PRAZO DE VALIDADE

12 meses.

ARMAZENAGEM

O produto deve ser armazenado em embalagem fechada, em local livre de sujidades, protegido de umidade, luz, calor e do ataque de insetos e roedores.

TRANSPORTE

O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido da umidade. Não deve ser transportado junto com outros materiais que de alguma forma possam contaminar o produto ou transmitir-lhe cheiro.

**Produzido por Reforpan Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda. CNPJ 09.274.367-0002-59.
Endereço Rua Antonio Alceu Zielonca, 1805, CEP 83304-305, Piraquara – PR, Brasil.**

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 01/11/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	