

 	<b>COBERTURA RASPAR E COBRIR</b> <b>SABOR CHOCOLATE MEIO</b> <b>AMARGO G6MAGNIFIK</b> <b>REF 4523 - 914088</b>	Versão n°: 13
		Código: ET-191
<b>ET – Especificação Técnica</b>		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 Meio Amargo

#### 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, cacau em pó, emulsificantes lecitina de soja (INS 322), 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

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



**COBERTURA RASPAR E COBRIR  
SABOR CHOCOLATE MEIO  
AMARGO G6MAGNIFIK  
REF 4523 - 914088**

Versão n°:  
13

Código:  
ET-191

**ET – Especificação Técnica**

Página 2 de 4

dedos ao tocar a superfície utilizar um raspador ou faca com lâmina não serrilhada para a confecção das raspas;  
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, marrom escuro.  
**Sabor:** próprio, doce, característico do cacau em pó.  
**Odor:** próprio, característico do cacau em pó  
**Aspecto:** próprio, massa homogênea.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

**Umidade (105° C - %)**<sup>1</sup>.....1,00 máx  
**Resíduo mineral fixo (%)**<sup>2</sup>.....2,0 máx  
**Finura micrométrica (mm)**<sup>6</sup>.....0,026 – 0,030  
**Viscosidade ( cP)**.....3,0-3,8

**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** ..... 10<sup>2</sup> 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	



**COBERTURA RASPAR E COBRIR  
SABOR CHOCOLATE MEIO  
AMARGO G6MAGNIFIK  
REF 4523 - 914088**

Versão n°:  
13

Código:  
ET-191

**ET – Especificação Técnica**

Página 3 de 4

**CONTAMINANTES INORGÂNICOS METAIS PESADOS**

	<b>LMT</b>
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**

	<b>LMT</b>
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**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 200			
Porção: 25 g (1 Colher de sopa)			
	<b>100 g</b>	<b>25 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	536	135	7
Carboidratos (g)	60	15	5
Açúcares totais (g)	60	15	
Açúcares adicionados (g)	60	15	30
Proteínas (g)	2	0,5	1
Gorduras totais (g)	32	8,1	12
Gorduras saturadas (g)	25	6,2	31
Gorduras trans (g)	0,4	0,1	5
Fibras alimentares (g)	2,8	0,7	3
Sódio (mg)	0	0	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**Exclusiva para processamento industrial:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100 g</b>
Valor energético (kcal)	536
Carboidratos (g)	60
Açúcares totais (g)	60
Açúcares adicionados (g)	60
Proteínas (g)	2
Gorduras totais (g)	32
Gorduras saturadas (g)	25
Gorduras trans (g)	0,4
Fibras alimentares (g)	2,8
Sódio (mg)	0

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



**COBERTURA RASPAR E COBRIR  
SABOR CHOCOLATE MEIO  
AMARGO G6MAGNIFIK  
REF 4523 - 914088**

Versão n°:  
13

Código:  
ET-191

**ET – Especificação Técnica**

Página 4 de 4

**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> , <i>sin.: Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis L.</i> )	Não	Não
Avelãs ( <i>Corylus ssp.</i> )	Não	Não
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Não	Não
Castanha do Brasil ou Castanha do 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**

14 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	