

 	GRANULADO MACIO SABOR CHOCOLATE G6MAGNIFIK REF 5490- 914100	Versão n°: 11
		Código: ET-188
ET – Especificação Técnica – VIGENTE A PARTIR DE 01/07/2021		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

Granulado Macio sabor chocolate

DESCRIÇÃO

É um produto preparado à base de gordura vegetal e cacau em pó, utilizado na confecção de doces, bolos, torta e sorvetes.

INGREDIENTES

Açúcar, gordura composta de óleo de palmiste totalmente hidrogenado e interesterificado e óleo de palma totalmente hidrogenado e interesterificado, cacau em pó, gelatina, emulsificantes lecitina de soja (INS 322) (*Agrobacterium tumefaciens* e *Bacillus thuringiensis*), poliglicerol polirricinoleato de glicerila (INS 476) e aromatizantes.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE, 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. CONTÉM LECITINA DE SOJA TRANSGÊNICA.

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Cor: característica, marrom.

Sabor: próprio, doce, característico do granulado.

Odor: próprio, característico do granulado.

Aspecto: próprio, característico do granulado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (105° C - %)¹.....1,00 máx

Resíduo mineral fixo (%)².....1,0 máx

Finura micrométrica (mm)⁶.....0,025 – 0,035

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)

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 20/10/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

 	GRANULADO MACIO SABOR CHOCOLATE G6MAGNIFIK REF 5490- 914100	Versão n°: 11
		Código: ET-188
ET – Especificação Técnica – VIGENTE A PARTIR DE 01/07/2021		Página 2 de 4

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 20/10/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 400			
Porção: 25 g (2 Colheres de sopa)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	460	115	6
Carboidratos (g)	80	20	7
Açúcares totais (g)	80	20	
Açúcares adicionados (g)	80	20	40
Proteínas (g)	1,2	0,3	1
Gorduras totais (g)	15	3,8	6
Gorduras saturadas (g)	14	3,6	18
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	0,5	2
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Exclusiva para processamento industrial:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	460
Carboidratos (g)	80
Açúcares totais (g)	80
Açúcares adicionados (g)	80
Proteínas (g)	1,2
Gorduras totais (g)	15
Gorduras saturadas (g)	14
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	0

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	Não	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 n° 727 de 1° de julho de 2022.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 20/10/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

 	GRANULADO MACIO SABOR CHOCOLATE G6MAGNIFIK REF 5490- 914100	Versão n°: 11
		Código: ET-188
ET – Especificação Técnica – VIGENTE A PARTIR DE 01/07/2021		Página 4 de 4

APRESENTAÇÃO

Interna: Sacos de polipropileno com 1,01kg
 Externa: Caixas de papelão ondulado contendo 10 pacotes de 1,01kg.

PRAZO DE VALIDADE

18 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.

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: 20/10/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	