

 	GOTAS PANETTONE AO LEITE G6MAGNIFIK REF 5919-914096	Versão n°: 09
		Código: ET-201
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

Gotas panetone sabor chocolate ao leite 0,26g.

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, leite em pó integral, 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: CONTEM 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. CONTÉM LECITINA DE SOJA TRANSGÊNICA.

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

APLICAÇÃO

Indicado para massas fermentadas como cookies, bolos, panetones, muffins, sobremesas etc.

VANTAGENS

Fusão à boca semelhante a chocolate;
Resistente a temperaturas tropicais;
Brilho excelente;
Rápida cristalização, favorecendo a fabricação de moldados;
Ótimo “snap”;
Dispensa choque térmico.

PROCEDIMENTO DE USO

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

Sacos com 1,01 kg

EMBALAGEM

Sacos de PEBD para fins alimentícios, contendo 1,01 kg ou 10,0kg cada.
Externa: caixa de papelão ondulado contendo 10 sacos de 1,0kg ou 01 saco com 10,0kg.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 19/10/2022	DIRETORIA ¹
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	

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 - %)¹.....1,00 máx
Resíduo mineral fixo (%)².....1,5 máx
Finura micrométrica (mm)⁶.....0,030 – 0,035
Viscosidade (Pa.s)⁷.....3,5 – 4,1

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 /g02 max

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.

Método AOAC 990.33 – AOAC 991.44

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 19/10/2022	DIRETORIA	2
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 40			
Porção: 25 g (2 Colheres de sopa)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	561	140	7
Carboidratos (g)	60	15	5
Açúcares totais (g)	60	15	
Açúcares adicionados (g)	60	15	30
Proteínas (g)	1,6	0,4	1
Gorduras totais (g)	35	8,7	13
Gorduras saturadas (g)	26	6,6	33
Gorduras trans (g)	0,4	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1,6	0,4	2
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Exclusiva para processamento industrial:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	561
Carboidratos (g)	60
Açúcares totais (g)	60
Açúcares adicionados (g)	60
Proteínas (g)	1,6
Gorduras totais (g)	35
Gorduras saturadas (g)	26
Gorduras trans (g)	0,4
Fibras alimentares (g)	1,6
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	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

18 meses.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 19/10/2022	DIRETORIA	3
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012		

 	GOTAS PANETTONE AO LEITE G6MAGNIFIK REF 5919-914096	Versão n°: 09
		Código: ET-201
ET – Especificação Técnica		Página 4 de 4

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: 19/10/2022	DIRETORIA 4
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 10/01/2012	