 	GANACHE G6MAGNIFIK CHOCOLATE AMARGO REF 6640- 913715	Versão n°: 05
		Código: ET-177
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

Creme sabor Chocolate Amargo – Ganache

INGREDIENTES

Açúcar, gordura composta de palma fracionada e óleo de algodão, leite em pó, amido de milho, cacau em pó, soro de leite, emulsificantes lecitina de soja (INS 322) (*Agrobacterium tumefaciens*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Bacillus thurigiensis*), poliglicerol polirricinoleato de glicerila (INS 476) 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. CONTÉM LECITINA DE SOJA TRANSGÊNICA.

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

APLICAÇÃO

Produto indicado para cobrir, rechear decorar e trufar.

PROCEDIMENTO DE USO

Para cobrir:

Aquecer em banho-maria ou micro-ondas até obter a consistência desejada.

Não ultrapassar os 42°C. Aplicar sobre o produto.

Para Rechear:

Mexer o produto e aplicar como recheio

Para Decorar:

Aplicar o produto com o saco de confeitar. Para obter traços finos, aquecer antes.

Para Trufar:

Adicionar 5% de rum ou licor, bater em velocidade baixa com o mexedor raquete.

Modelar e cobrir as trufas.

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

Baldes com 2,3kg.

Caixas de papelão ondulado contendo 03 baldes de 2,3kg.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 24/10/2022	DIRETORIA ¹
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 01/08/2018	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor: própria, marrom escuro.
Sabor: próprio, doce, característico do chocolate amargo.
Odor: próprio.
Aspecto: próprio, massa homogênea.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Finura micrométrica (mm)⁶.....0,028 - 0,033
Viscosidade (cP)⁷. (SPINDLE 21).....1300-1400

METODOLOGIAS
6 (Uma parte de amostra = uma parte de óleo)
7 Método OICC 10/1973.

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

Método AOAC 990.33 – AOAC 991.44

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

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 24/10/2022	DIRETORIA
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 01/08/2018	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 115			
Porção: 20 g (1 Colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	500	100	5
Carboidratos (g)	55	11	4
Açúcares totais (g)	45	9	
Açúcares adicionados (g)	43	8,5	17
Proteínas (g)	3	0,6	1
Gorduras totais (g)	30	6	9
Gorduras saturadas (g)	11	2,2	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	0,4	2
Sódio (mg)	35	7	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Exclusiva para processamento industrial:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	500
Carboidratos (g)	55
Açúcares totais (g)	45
Açúcares adicionados (g)	43
Proteínas (g)	3
Gorduras totais (g)	30
Gorduras saturadas (g)	11
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	35

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 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

18 meses.

Elaborado por: Deise Maria Novicki	Data da revisão: 24/10/2022	DIRETORIA	3
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 01/08/2018		

 	GANACHE G6MAGNIFIK CHOCOLATE AMARGO REF 6640- 913715	Versão n°: 05
		Código: ET-177
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: 24/10/2022	DIRETORIA	4
Aprovado por: Remi Lovera	Data de emissão: 01/08/2018		