

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**1. PRODUTO**

CREME DE AVELÃ – BRAVÍSSIMO

2. PROPRIEDADES / BENEFÍCIOS

Creme de avelã com cacau. Pode ser utilizado como recheio ou cobertura.

3. INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, oleína de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, pasta de avelã, emulsificante lecitina de soja* e aromatizante*Ingrediente contendo Gene de Agrobacterium tumefaciens, Arabdopsis thaliana, Streptomyces viridochromogenes e Bacillus thuginienses. Contém lecitina de soja transgênica.

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL**4. VALIDADE**

9 meses

5. EMBALAGEM

CÓDIGO PRODUTO	CÓDIGO BARRAS	EMBALAGEM
570261	-	Balde de polipropileno com 3kg

6. ARMAZENAMENTO

Manter o produto em local seco, fresco e longe de fontes de calor.

Após aberto, consumir em até 30 dias. Em altas temperaturas, pode haver presença natural de oleosidade na superfície. Misture bem para voltar a cremosidade ideal.

7. TRANSPORTE

Produto transportado paletizado em veículo fechado protegido contra pragas e intempéries, à temperatura ambiente.

8. DOSAGEM / APLICAÇÃO

Produto pronto para consumo/aplicação.

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	557
Carboidratos (g)	57
Açúcares totais (g)	56
Açúcares adicionados (g)	48
Proteínas (g)	3,5
Gorduras totais (g)	35
Gorduras saturadas (g)	15
Gorduras trans (g)	0,3
Fibras alimentares (g)	2,2
Sódio (mg)	53

10. ALERGÊNICOS

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CONTÉM AVELÃ E DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU E TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN

11. CARACTERÍSTICAS**11.1. FÍSICO- QUÍMICAS**

Determinação	Limites	Frequência
Granulometria	23 – 25µm	A cada lote

11.2. MICROBIOLÓGICOS

Determinação	Limites	Frequência
Estafilococos coagulase positiva	Máx. 5X10 ² UFC/g	Monitoramento Plano amostral
Enterobacteriaceae	Máx. 10 ² UFC/g	
Bolores e leveduras	Máx. 10 ³ UFC/g	
Salmonella sp	Ausente 25g	
Padrões Legais vigente na RDC nº724/2022 – IN nº161/2022 – Padrões microbiológicos de alimentos.		

11.3. CONTAMINANTES

Determinação	Limites	Frequência
Arsênio	Máx. 0,10 mg/kg	Monitoramento Plano amostral
Chumbo	Máx. 0,10 mg/kg	
Cádmio	Máx. 0,20 mg/kg	
Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máx. 5 mcg/kg	
Ocratoxina A	Máx. 5 mcg/kg	
Padrões Legais vigente na RDC nº 722/2022 - IN nº160/2022 - Limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.		

11.4. SENSORIAIS

Determinação	Limites	Frequência
Aspecto	Pastoso	A cada lote
Cor	Marrom Escuro	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	

11.5. MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Anexo 1: Limites de tolerância para matérias estranhas, exceto ácaros, por grupo de alimentos.

Alimento	Matérias Estranhas	Limite Tolerância Máximo	Frequência
6 - Cacau e produtos derivados - Chocolate e produtos achocolatados	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	10 em 100g	Monitoramento Plano amostral
	Fragmentos de pelo de roedor	1 em 100g	
7- Todos os tipos de alimentos – Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	

Anexo 2: Limites de tolerância para ácaros mortos por grupo de alimentos

Alimento	Limite Tolerância Máximo	Frequência
----------	--------------------------	------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Alimentos em geral	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Monitoramento Plano amostral
--------------------	---	------------------------------

Padrões Legais vigente na Resolução RDC nº623/2022

12. GRUPO DE USUÁRIOS / CONSUMIDORES

Clientes: Indústrias, confeitarias, padarias e pizzarias

Consumidores: População em geral, exceto pessoas com restrição alimentar (Diabetes, alergias ou intolerância) a algum ingrediente da fórmula.

13. INTENÇÃO DE USO

Produto utilizado como cobertura ou recheio em produtos de panificação e confeitaria. Pode ser forneado após aplicação.

14. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

RDC Nº240 DE JULHO DE 2018: Dispensa da obrigatoriedade de registro

RDC Nº727 DE 01 DE JULHO DE 2022: Rotulagem alimentos embalados

LEI Nº 10.674 de 16 DE MAIO DE 2003: Glúten

DEC. Nº 4680/2003 e IN Nº 1/2004: Transgênicos