

	BROWNIE COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO - ZERO AÇÚCAR - 4kg - CÓDIGO 2005	
	Código do Documento: 008_FT0623	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

1. DESCRIÇÃO

Brownie coberto com chocolate meio amargo zero açúcar

2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

3. INDREDIENTES

Ovo, chocolate 50% sem adição de açúcar (manteiga de cacau, massa de cacau, cacau em pó, edulcorante maltitol, espessante povidexose, emulsificante lecitina de girassol e extrato natural de baunilha), cacau em pó, óleo de girassol, farinha de arroz integral, proteína do soro de leite isolada (whey isolado), amido de mandioca, edulcorantes: xilitol e maltitol, conservantes: sorbato de potássio e propionato de cálcio, fermento químico: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, acidulante: ácido cítrico, emulsificante lecitina de soja, aroma idêntico ao natural

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém ovo, derivados de: leite e soja. Pode conter nozes e amendoim.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

4kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	327

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BROWNIE COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO - ZERO AÇÚCAR - 4kg - CÓDIGO 2005	
	Código do Documento: 008_FT0623	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

Carboidratos (g)	31
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Lactose (g)	0
Galactose (g)	0
Polióis totais (g)	20
Proteínas (g)	7,7
Gorduras totais (g)	21
Gorduras saturadas (g)	5,9
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6,2
Sódio (mg)	93

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

20. CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio, não estáveis à temperatura ambiente	Salmonella/25g	ausente
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ²
	Escherichia coli/g	10
	Bolores e leveduras/g	10 ³

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
--------------------------------------	--------	-------------

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BROWNIE COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO - ZERO AÇÚCAR - 4kg - CÓDIGO 2005	
	Código do Documento: 008_FT0623	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

Chocolates e produtos à base de cacau com mais de 40% de cacau	Arsênio total	0,40
	Cádmio	0,30
	Chumbo	0,40

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Produtos de cacau e chocolate	Ocratoxina A	5

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

6. Cacau e produtos derivados	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Chocolate e produtos achocolatados	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	10 em 100g
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BROWNIE COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO - ZERO AÇÚCAR - 4kg - CÓDIGO 2005	
	Código do Documento: 008_FT0623	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 09 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até 30 dias desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco (entre 18°C e 24°C), umidade relativa do ar entre 50% e 60% (UR), sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso