

	BROWNIE COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO - ZERO AÇÚCAR - 4kg - CÓDIGO 2007	
	Código do Documento: 008_FT0622	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

1. DESCRIÇÃO

Brownie coberto com chocolate branco zero açúcar

2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

3. INDREDIENTES

Ovo, chocolate branco sem adição de açúcar (manteiga de cacau, leite de coco em pó, sal, edulcorante maltitol e glicosídeos de esteviol, espessante povidexose, emulsificante lecitina de girassol e aromatizantes), 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)	329

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BROWNIE COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO - ZERO AÇÚCAR - 4kg - CÓDIGO 2007	
	Código do Documento: 008_FT0622	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

Carboidratos (g)	32
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Lactose (g)	0
Galactose (g)	0
Polióis totais (g)	20
Proteínas (g)	6,8
Gorduras totais (g)	22
Gorduras saturadas (g)	6,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	5,2
Sódio (mg)	109

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 BRANCO - ZERO AÇÚCAR - 4kg - CÓDIGO 2007

Código do Documento: 008_FT0622

Revisão: 00

Período de expiração: -

Data de elaboração: 16/02/2025

Chocolates e produtos à base de cacau com menos de 40% de cacau	Arsênio total	0,20
	Cádmio	0,20
	Chumbo	0,20

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

	BROWNIE COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO - ZERO AÇÚCAR - 4kg - CÓDIGO 2007	
	Código do Documento: 008_FT0622	Revisão: 00
	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