

4011671 - Norcau Chanty Mais

1. DESCRIÇÃO

Preparado UHT para Cobertura tipo Chantilly.

Látex natural

Obs: E todos os derivados desses alergênicos.

2. PRINCIPAIS ATRIBUTOS

- Excelente estabilidade;
- Ótimo para decoração;
- Extraordinário sabor.

3. INGREDIENTES

Água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, proteína de leite e sal, estabilizantes: sorbitol (INS 420), carboximetilcelulose sódica (INS 466), hidroxipropilmetilcelulose (INS 464), goma tara (INS 417), goma gelana (INS 418) e carragena (INS 407), emulsificantes: polisorbato 60 (INS 435), monoestearato de sorbitana (INS 491), éster de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos (INS 472e), lecitina de soja (INS 322), estearoil 2 lactil lactato de sódio (INS 481i), aromatizantes idênticos aos naturais, corante betacaroteno sintético (INS 160ai) e regulador de acidez: fosfato dissódico (INS 339ii), citrato de sódio (INS 331iii). **CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLUTÉN.**
Ref.: Resolução – RDC N° 136, de 8 de FEVEREIRO de 2017. Lei N° 10.674, de 16 de MAIO de 2003.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, TRITICALE E OVO.

Ref.: Resolução – RDC N° 26, de 2 de Julho de 2015.

4. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS

Alergênico	Como ingrediente	Possível presença
Trigo, centeio, cevada, aveia e híbridos		x
Crustáceos		
Ovos		x
Peixes		
Amendoim		
Soja	x	
Leite	x	
Amêndoa		
Avelãs		
Castanha-de-caju		
Castanha-do-pará		
Macadâmias		
Nozes		
Pecãs		
Pistaches		
Pinoli		
Castanhas		

5. APLICAÇÃO

- Antes de usar, manter 12 horas na geladeira.
- Temperatura ideal de batimento:
5 a 8°C para temperatura ambiente de até 25 °C.
1 a 4°C para temperatura ambiente acima de 25 °C.
- Bater em velocidade **MÉDIA** até conseguir a consistência desejada.
- Não congelar.
- Estável ao congelamento/descongelamento após aplicado.

6. ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Líquido denso e homogêneo
Cor	Creme
Odor	Característico

7. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

pH	6,00 – 7,50
Densidade batido (g/100mL)	23 - 27

8. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

De acordo com os limites estabelecidos pela Resolução RDC N°12 de 02.01.01- ANVISA/MS (amostra indicativa), item 9-a.

Produto estéril, processado com tecnologia UHT.

Característica Microscópica e Macroscópica

Parâmetro	Especificação
Ácaros Mortos	Máximo 5 (Aliquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.
Areia	Máximo 1,5%

Ref: Ref.: MS/ANVISA – RDC N° 14, de 28 de março de 2014.

9. CONTAMINANTES ALIMENTARES

Atende os requisitos estabelecidos pelas legislações abaixo:

Resolução RDC 91 de maio de 2001,
RDC 07 de 18 de fevereiro de 2011
RDC 138 de 8 de fevereiro de 2017
Resolução RDC 14 de 28 de março de 2014
Portaria n° 685, de 27 de agosto de 1998 CVS/MS e
Resolução RDC 42 de 29 de agosto de 2013

ELABORADOR POR: MARCELO MORATA PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	REVISADO POR: ANA PAULA DOS SANTOS PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	APROVADO POR: MARIA PAULA MOURA DIRETORA DE P&D
DATA: 15/03/2019	DATA: 15/03/2019	DATA: 15/03/2019

4011671 - Norcau Chanty Mais

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	60 kcal = 252 kJ	3
Carboidratos	4,2 g	1
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	4,8 g, das quais,	9
Gorduras saturadas	4,8 g	22
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0 g	**
Gorduras poli-insaturadas	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	20 mg	1

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.

11. EMBALAGEM

Conteúdo líquido	12 X 1L
Embalagem primária	Embalagem TetraBrik
EAN primário	5410687123834
Embalagem secundária	Bandeja de papelão (391x189x166 mm)
EAN secundário (caixa)	5410687123827
Palet PBR	1.080 L
NCM	2106.90.90

12. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

Armazenar e conservar o produto em temperatura máxima de 20°C. Não congelar.

Evitar variações de temperatura.

Após aberto, manter refrigerado e consumir dentro de 3 dias. Não congelar.

Prazo de validade	9 meses
Paletização (lastro x altura)	15 x 6

13. REGISTRO

Produto dispensado de registro na ANVISA, de acordo com RESOLUÇÃO N° 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010.

ELABORADOR POR:	REVISADO POR:	APROVADO POR:
MARCELO MORATA PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	ANA PAULA DOS SANTOS PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	MARIA PAULA MOURA DIRETORA DE P&D
DATA: 15/03/2019	DATA: 15/03/2019	DATA: 15/03/2019

"Todas as fórmulas, receitas e outras informações contidas nos produtos Puratos e seus processos produtivos, são de propriedade da Puratos Brasil/ Grupo Puratos. A divulgação de qualquer informação, dados ou processos produtivos não constituem ou implicam a cessão de direitos ou qualquer concessão de uso, licença ou transferência de titularidade."

14. STATUS OGM

	Produto livre de transgênicos.
	Produto contém ingrediente produzido a partir de organismo geneticamente modificado, mas não carrega DNA transgênico (PCR negativo).
	Produto contém ingrediente(s) transgênico(s) presente(s) em mais de 1% de sua composição.
x	Produto contém ingrediente(s) transgênico(s) presente(s) em menos de 1% de sua composição.

Ref.: DECRETO 4680, de 24 de ABRIL de 2003.

15. ORIGEM

PURATOS BRASIL LTDA.
Av. Lauro de Gusmão Silveira, 773
Pq. Industrial São Geraldo
Guarulhos, SP – CEP: 07140-010
CNPJ: 27.663.293/0001-43
Tel. 0800 771 7872
www.puratos.com.br
faleconosco@puratos.com
INDÚSTRIA BRASILEIRA

16. HISTÓRICO DE REVISÕES

Data	Revisão	Alteração	Responsável
15/03/2019	00	Elaboração	Marcelo Morata