

## NORCAU PREMIUM BRANCO BARRA CX10x1,01– 4000623

### 1. DESCRIÇÃO

Cobertura sabor chocolate branco em barra.

### 2. PRINCIPAIS ATRIBUTOS

Ideal para cobrir e decorar com alto rendimento vários tipos de confeitos, principalmente pães de mel, trufas, bombons, etc.

### 3. INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal fracionada hidrogenada, leite em pó integral, soro de leite em pó, maltodextrina, sal, emulsificantes lecitina de soja (INS 322) e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol (INS 476) e aromatizante idêntico ao natural.

**CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

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 LEITE. PODE CONTER AVELÃS, AMENDOIM, AMÊNDOAS, CASTANHAS-DE-CAJU, CASTANHAS-DO-PARÁ, NOZES E PECÃS.**

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		
Crustáceos		
Ovos		
Peixes		
Amendoim		x
Soja	x	
Leite	x	
Amêndoa		x
Avelãs		x
Castanha-de-caju		x
Castanha-do-pará		x
Macadâmias		
Nozes		x
Pecãs		x
Pistaches		
Pinoli		
Castanhas		
Látex natural		

Obs: E todos os derivados desses alergênicos.

### 5. APLICAÇÃO

Derreter a cobertura em banho-maria ou micro-ondas até 45 °C conforme descrito na embalagem.

A cobertura está pronta para moldar ou banhar.

### 6. ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Liso, uniforme e com brilho
Cor	Branco amarelado
Sabor	Chocolate branco
Odor	Característico, isento de odores estranhos

### 7. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Viscosidade Brookfield 40°C	1000 – 2000 mPa.s (cPs)
Granulometria	< 30 µm
Umidade	< 1,2 %

### 8. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45°C	< 10 UFC/g
Estaf coag. Positiva/g	< 500 UFC/g
Salmonella spp.	Ausente/25 g

Ref.: Ref.: MS/ANVISA – RDC N° 12, de 2 de JANEIRO de 2001. Ítem 19-c.

### 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

### 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 25g (1/40 da barra)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético (kcal/kJ)	135 kcal = 567 kJ	7
Carboidratos (g)	15 g	5
Proteínas (g)	1,3 g	2
Gorduras totais (g)	7,7 g, das quais	14
Gorduras saturadas (g)	7,2 g	33
Gorduras trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	33 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.

<b>ELABORADOR POR:</b>	<b>REVISADO POR:</b>	<b>APROVADO POR:</b>
CARLOS ALPÍZAR PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	TAMIRES SIMÕES PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	MARIA PAULA MOURA DIRETORA DE P&D
<b>DATA: 09/12/2017</b>	<b>DATA: 09/12/2017</b>	<b>DATA: 09/12/2017</b>

**NORCAU PREMIUM BRANCO BARRA CX10x1,01– 4000623**

**11. EMBALAGEM**

Conteúdo líquido	10,1 kg
Embalagem primária	Filme plástico
EAN primário	7898215606499
Embalagem secundária	Caixa papelão (28x24,7x14,9 cm)
EAN secundário	17898215606496
Palet PBR	969,6 Kg
NCM	1704.90.90

**16. HISTÓRICO DE REVISÕES**

Data	Revisão	Alteração	Responsável
10/03/2015	00	Elaboração	Carlos Alpizar
17/06/2016	01	Item 3	Jaqueline Cerqueira
29/11/2016	02	Item 7; Item 14	Ana Paula dos Santos
12/06/2017	03	Item 3	Carlos Alpizar
15/09/2017	04	Item 4	Carlos Alpizar
01/03/2018	05	Item 3; 9; 13	Carlos Alpizar
28/09/2018	06	Itens 7 e 8	Flavia Garbin
21/01/2021	07	Item 12	Flavia Garbin

**12. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO**

Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios ou com produtos alimentícios com odores fortes.

Prazo de validade	12 meses sob as condições de armazenagem recomendadas.
Paletização (lastro x altura)	12 x 8

Conservar em local limpo, fresco (16-20°C), seco (umidade relativa abaixo de 60%), sem cheiro e protegido da luz. Após aberto, manter o produto em embalagem fechada.

**13. REGISTRO**

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

**14. STATUS OGM**

	Produto livre de transgênicos.
X	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.

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

**15. ORIGEM**

**Produzido por:**

PURATOS BRASIL LTDA.  
Rua da lagoa, 470  
Cidade Industrial Satélite de São Paulo.  
Guarulhos – SP- CEP: 07232-152  
CNPJ: 27.663.293/0006-58  
Tel. 0800 771 7872  
[www.puratos.com.br](http://www.puratos.com.br)  
[faleconosco@puratos.com](mailto:faleconosco@puratos.com)  
INDÚSTRIA BRASILEIRA

ELABORADOR POR:	REVISADO POR:	APROVADO POR:
CARLOS ALPÍZAR PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	TAMIRES SIMÕES PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	MARIA PAULA MOURA DIRETORA DE P&D
<b>DATA: 09/12/2017</b>	<b>DATA: 09/12/2017</b>	<b>DATA: 09/12/2017</b>