

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 Nº 136, de 8 de FEVEREIRO de 2017. Lei Nº 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 Nº 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.: Resolução – RDC Nº 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 nº 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.

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

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
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
DATA: 09/12/2017	DATA: 09/12/2017	DATA: 09/12/2017