

**NORCAU PREMIUM LEITE BARRA CX10x1,01kg– 4000621**

**1. DESCRIÇÃO**

Cobertura sabor chocolate ao leite 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, cacau em pó natural, farinha de soja, 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. 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		

**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	Sólido, liso e com brilho
Cor	Marron claro
Sabor	De chocolate ao leite e caramelado
Odor	Característico, isento de odores estranhos

**7. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS**

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

**8. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS**

Coliformes à 45°C	< 10 UFC/g
Estaf coag. positiva	< 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 ou 2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético (kcal/kJ)	135 kcal = 567 kJ	7
Carboidratos (g)	15 g	5
Proteínas (g)	1,2 g	2
Gorduras totais (g)	8,0 g, das quais	14
Gorduras saturadas (g)	7,6 g	34
Gorduras trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0,6 g	3
Sódio (mg)	10 mg	0

(\*) % 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 LEITE BARRA CX10x1,01kg– 4000621**

**11. EMBALAGEM**

Conteúdo líquido	10,1 kg (10 x 1,01 kg)
Embalagem primária	Filme plástico
EAN primário	7898215606437
Embalagem secundária	Caixa papelão (28x14,9x24,7 cm)
EAN secundário	17898215606434
Palet PBR	969,6 kg
NCM	1806.90.00

**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	Itens 3;8	Carlos Alpizar
01/03/2018	05	Item 3; 9; 13	Carlos Alpizar
28/09/2018	06	Itens 7 e 8	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 Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010.

**14. STATUS OGM**

X	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.

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  
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>