

**NORCAU PREMIUM MEIO AMARGO MOEDAS CX10x1,01kg–
4000626**

1. DESCRIÇÃO

Cobertura sabor chocolate meio amargo em moedas.

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, soro de leite em pó, sal, emulsificantes lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol 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 LEITE, 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.

ELABORADOR POR:	REVISADO POR:	APROVADO POR:
CARLOS ALPÍZAR PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	ANA PAULA DOS SANTOS PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	MARIA PAULA MOURA GERENTE P&D
DATA: 15/09/2017	DATA: 15/09/2017	DATA: 15/09/2017

6. ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Sólido não liso e sem brilho devido ao atrito entre as moedas
Cor	Marrom escuro
Sabor	De chocolate meio amargo
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	< 500 UFC/g
Salmonella spp.	Ausente/25 g

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

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 25g (6 unidades)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético (kcal/kJ)	130 kcal = 542 kJ	6
Carboidratos (g)	15 g	5
Proteínas (g)	1,2 g	2
Gorduras totais (g)	7,3 g, das quais	13
Gorduras saturadas (g)	7,1 g	32
Gorduras trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	11 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.

10. EMBALAGEM

Conteúdo líquido	10,1 kg (10 x 1,01 kg)
Embalagem primária	Filme plástico
EAN primário	7898215606475
Embalagem secundária	Caixa papelão (36x21x26 cm)
EAN secundário	17898215606472
Palet PBR	656,5 kg
NCM	1806.90.00

**NORCAU PREMIUM MEIO AMARGO MOEDAS CX10x1,01kg–
4000626**

11. 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)	13 x 5

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.

12. REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo MS/ANVISA RDC Nº 27, de 6 de AGOSTO de 2010.

13. 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.

14. 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

15. 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
01/03/2018	04	Itens 3; 8	Carlos Alpizar
28/09/2018	05	Itens 7 e 8	Flavia Garbin

ELABORADOR POR: CARLOS ALPÍZAR PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	REVISADO POR: ANA PAULA DOS SANTOS PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	APROVADO POR: MARIA PAULA MOURA GERENTE P&D
DATA: 15/09/2017	DATA: 15/09/2017	DATA: 15/09/2017