

## NORCAU CHANTY PROFESSIONAL- 4006140

### 1. DESCRIÇÃO

Preparado UHT para Cobertura tipo Chantilly.

### 2. PRINCIPAIS ATRIBUTOS

- Excelente estabilidade
- Ótimo para decoração
- Excelente sabor

### 3. INGREDIENTES

Água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e sal, estabilizantes: sorbitol (INS 420), carboximetilcelulose sódica (INS 466), hidroxipropilmetilcelulose (INS 464), citrato de sódio (INS 331iii), goma guar (INS 412) 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), aromatizantes artificiais e regulador de acidez: fosfato dissódico (INS 339ii). **CONTÉM LACTOSE. 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 TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, TRITICALE, LEITE E OVOS.**

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		
Látex natural		

Obs: E todos os derivados desses alergênicos.

### 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.
- Estável ao congelamento/descongelamento.

### 6. ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Líquido denso e homogêneo
Cor	Branco
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 (Alíquota 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

<b>ELABORADOR POR:</b> MARCELO MORATA PESQUISA & DESENVOLVIMENTO	<b>REVISADO POR:</b> ANA PAULA FONSECA QUALIDADE	<b>APROVADO POR:</b> MARIA PAULA MOURA DIRETORA DE P&D
<b>DATA: 30/04/2019</b>	<b>DATA: 30/04/2019</b>	<b>DATA: 30/04/2019</b>

**NORCAU CHANTY PROFESSIONAL- 4006140**

**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	7898215603948
Embalagem secundária	Bandeja de papelão (391x189x166 mm)
EAN secundário (caixa)	17898215603945
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.

**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](http://www.puratos.com.br)  
faleconosco@puratos.com  
INDÚSTRIA BRASILEIRA

**16. HISTÓRICO DE REVISÕES**

Data	Revisão	Alteração	Responsável
19/04/2016	00	Elaboração	Marcelo Morata
09/06/2017	01	Item 3; 5; 8; 11	Marcelo Morata
09/12/2017	02	Item 3; 7; 8; 9; 13; 14	Marcelo Morata
08/02/2018	03	Item 7	Marcelo Morata
30/04/2019	04	Nome do produto	Marcelo Morata

<b>ELABORADOR POR:</b> MARCELO MORATA PESQUISA & DESENVOLVIMENTO <b>DATA: 30/04/2019</b>	<b>REVISADO POR:</b> ANA PAULA FONSECA QUALIDADE <b>DATA: 30/04/2019</b>	<b>APROVADO POR:</b> MARIA PAULA MOURA DIRETORA DE P&D <b>DATA: 30/04/2019</b>
---	---	---