



FICHA TÉCNICA

Produto

Brownie com Chocolate Branco Zero Açúcar

DESCRIÇÃO

Brownie com cobertura de chocolate branco zero açúcar, com Whey Isolado, zero lactose e sem adição de açúcares.

COMPOSIÇÃO

Ingredientes: ovo, chocolate branco sem adição de açúcar (manteiga de cacau, leite de coco em pó, sal, edulcorante maltitol e glicosídeos de esteviol, espessante polidextrose, emulsificante lecitina de girassol e aromatizantes), cacau em pó, óleo de girassol, farinha de arroz integral, proteína do soro de leite isolada (whey isolado), amido de mandioca, edulcorantes: xilitol e maltitol, conservantes: sorbato de potássio e propionato de cálcio, fermento químico: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, acidulante: ácido cítrico, emulsificante lecitina de soja, aroma idêntico ao natural. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DO LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER NOZES E AMENDOIM.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

4 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 25g (1 unidade)			
Quantidade por porção	100 g	25 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	329	82	4
Carboidratos (g)	32	8,1	3
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	0	0	
Polióis Totais (g)	20	5,0	
Proteínas (g)	6,8	1,7	3
Gordura totais (g)	22	5,4	8
Gordura saturada (g)	6,5	1,6	8
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	5,2	1,3	5
Sódio (mg)	109	27	1

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

8 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

EMBALAGEM

Embalagem primária: Saquinho monocamada de BOPP Metal
Caixa de embarque: Caixa de papelão revestida com isopor

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISE

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA)	
Farinhas, amido de cereais e farelos	umidade máxima 15,0 % (g /100 g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Pães, bolos e outros produtos de panificação, estáveis à temperatura ambiente	Escherichia coli/g	10 ²
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus Cereus presuntivo/g	10 ³

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg
Ocratoxina	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias