

1. Denominação de venda

Recheio Forneável Sabor Chocolate Branco

2. Descrição

Produto termoestável, com sabores intensos e texturas extremamente cremosas para recheios de pizzas e doces diversos que exigem passar por altas temperaturas.

3. Ingredientes

Açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém aromatizante artificial que confere sabor não específico.

4. Alergênicos (ou Grupos Sensíveis)

Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite e de soja. Pode conter amêndoa, amendoim, avelã, castanha-de-caju e castanha-do-pará.

5. Instruções para Preparo e Uso

Resistência até 200°C. Utilizado para pastéis, pizzas, croissants, recheios e coberturas de bolos e tortas. Podendo também fazer picolés, chocolate quente, docinhos.

6. Informações na Rotulagem

Nome, Marca Comercial, Lista de Ingredientes, Tabela Nutricional, Data fabricação/Lote, Data de Validade. Indústria Brasileira, Não Contém Glúten, Serviço de Atendimento ao Consumidor, Código de Barras, Peso da Embalagem.

7. Validade

12 meses após a data de fabricação, observadas as condições de armazenagem. Após aberto mantenha resfriado entre 1 e 10°C e consumir em até 30 dias.

8. Armazenamento

Manter o produto em ambiente seco, fresco e inodoro, livre de insetos, longe de paredes e de produtos químicos. Ambiente com umidade inferior a 65% e temperatura entre 18°C – 22°C.

9. Transporte

O transporte do recheio pode ocorrer em veículo dotado de carroceria isotérmica e frigorífica ou não, livre de substância ou produtos que possam contaminá-lo ou danificá-lo.

10. Boas Práticas de Fabricação

As práticas de higiene para elaboração dos produtos estão de acordo com o estabelecido pelo manual de BPF e através de procedimentos descritos, implementados e monitorados com requisitos gerais para garantir a integridade, inocuidade e segurança dos produtos.

11. Embalagem e Informações Específicas

Produto / Informação		Peça (aprox. 1,005 Kg)
Número de peças por caixa		8 peças
Código para Faturamento		260002
Registro Anvisa		
Embalagem Primária	Descrição	Bisnagas Plásticas de média barreira multicamada a base de Poliéster laminado com Nylon e EVOH
	Peso	10g
	Dimensões (mm) (Diâm. x Alt.)	115x455
	Código de Barras	789803968 071 2
Embalagem Secundária	Descrição	Caixa de papel ondulado normal.
	Peso	371g
	Dimensões (mm) (A x L x C)	110x240x350
	Código de Barras	1 789803968071 9


12. Requisitos / Especificação Técnica

Informação Nutricional		
Porção de 100g (½ colher de chá)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	516 Kcal = 2167 KJ	26
Carboidratos	70 g	23
Proteínas	3,0 g	4,0
Gorduras Totais	25 g	45
Gorduras Saturadas	8,0 g	36
Sódio	163 mg	7,0

Não contém quantidade significativa de gorduras trans e fibra alimentar

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Sensoriais		
Critério	Especificação	
Cor	Amarelo palha, característico de chocolate branco	
Sabor	Intenso, característico de chocolate branco	
Odor	Levemente adocicado, característico de chocolate branco	
Consistência	Untável de fácil aplicação	
Textura	Cremosa e lisa	
Sujidades/Materiais Estranhos	Ausente	

Físico-Químicos		
Critério	Min.	Máx.
Umidade (%)	-	3
Granulometria (µm)	-	35

Microbiológicos	
Características Biológicas	Padrões UFC/g
Coliformes a 45 °C	<1
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulação positiva	<100
<i>Bolores e levaduras</i>	<100
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25g

Em conformidade com RDC nº12/2001 (item 19.F) vigente em 2020, e a partir de 2021 será atualizado conforme IN nº 60/2019 (item 20.G).

Scalon & Cerchi Ltda
Rodovia MG-428, Zona Rural Sacramento/MG
CEP: 38.190-000
CNPJ: 24.333.411/0012-10

Central de atendimento: 0800 276 1202
sac@scala.com.br

Revisão	Revisão	Aprovação
Barbara Brenda de Oliveira Desenvolvimento de Produto	Aniassana Babicz Garantia da Qualidade	Rubia Fernanda dos Santos Garantia da Qualidade
		Felipe Ambrósio Dutra Desenvolvimento de Produto