

1. Denominação de venda

Recheio Forneável Sabor Creme de Avelã com cacau

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, cacau em pó, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém aroma idêntico ao natural que define sabor ao produto (avelã).

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 10 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 pelos manuais de BPF e PPHO, através dos procedimentos descritos, implementados e monitorados com requisitos gerais para garantir a integridade e inocuidade dos produtos; estes procedimentos estão inseridos no Programa de Autocontrole que, dentre outros, engloba o sistema APPCC, utilizado para identificar os perigos e estabelecer medidas preventivas com o objetivo de garantir a segurança alimentar.

11. Embalagem e Informações Específicas

Produto / Informação		Peça (aprox. 1 Kg)
Número de peças por caixa		8 peças
Código para Faturamento		260003
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 072 9
Embalagem Secundária	Descrição	Caixa de papel ondulado normal com furo, recorte ou picote.
	Peso	278g
	Dimensões (mm) (A x L x C)	110x240x350
	Código de Barras	1 789803968072 6


12. Requisitos / Especificação Técnica

Informação Nutricional		
Porção de 20g (1 e ½ colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	106 Kcal = 444 KJ	5
Carboidratos	13 g	4
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	5,8 g	11
Gorduras Saturadas	2,2 g	10
Gorduras trans	0 g	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0,5g	2
Sódio	0 mg	0

* % 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	Marrom, característico de creme de avelã
Sabor	Intenso, característico a creme de avelã e cacau
Odor	Levemente adocicado, característico de creme de avelã
Consistência	Untável de fácil aplicação
Textura	Cremosa e lisa
Sujidades/Materiais Estranhos	Ausente

Físico-Químicos		
Critério	Min.	Máx.
Umidade (%)	0	1
Granulometria (µm)	19	30

Microbiológicos	
Características Biológicas	Padrões UFC/g
Coiliformes 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