



SISTEMA DE GESTÃO FICHA TÉCNICA

Tipo - N° Doc / N° Revisão: FT-DF 35/1

Data Emissão: 31/08/18

Data Revisão: 17/07/19

N° da Página: 1/2

TÍTULO: FICHA TÉCNICA RECHEIO CREMOSO SABOR MORANGO BOCARDO

1 Composição: Açúcar, polpa de maçã, água, suco de morango e amido. Conservante: benzoato de sódio. Acidulante: ácido láctico. Aromatizante. Corante: amarantho. Obs.: **ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Colorido artificialmente.**

2 Prazo de Validade: 360 dias

3 Modo de Conservação: Armazenar em local seco e fresco. Após aberto conservar sob refrigeração e consumir em até 21 dias.

4 Transporte/Armazenagem: Respeitar empilhamento máximo das caixas; manter o produto em ambiente seco e ventilado; evitar exposição ao sol; nunca estocar diretamente sobre o piso; não pisar e evitar quedas bruscas durante o transporte e armazenagem; não transportar ou armazenar próximo a produtos tóxicos.

5 Classificação Fiscal do Produto (NCM/SH): 20071000 – CEST: 1709401

6. Embalagens

6.1 Características da Unidade de Consumo

Embalagem	Código	Tipo de Embalagem	Material	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	Dimensões – externas (mm)			m³	EAN 13
						Comprimento	Largura	Altura		
4kg	12152.1412	balde	plástico	4185	4000	200	200	173	0,00692	7896180785928

6.2 Características da Unidade de Logística

Embalagem	Código	Unidade por Embalagem	Material	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	Dimensões – externas (mm)			m³	DUN 14
						Comprimento	Largura	Altura		
4kg	12152.1413	2	cx. papelão	8565	8000	392	199	188	0,01467	17896180785925

7 Paletização

Embalagem	Unid. por Caixa	Dimensões palete (mm)		Quantidade de caixas / palete		
		Comprimento	Largura	Lastro	Altura	Total
4kg	2	1200	1000	13	6*	80

6* - 6 caixas de altura e mais 2 caixas em cima.

8 Informação Nutricional: Porção de 20g (1 colher de sopa); Valor energético 60kcal = 252kJ (3%VD); Carboidratos 15g (5%VD). Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Data de elaboração / revisão	N° da revisão:	Elaborado / Revisado por:	Aprovado por:	Modificações efetuadas na revisão atual:
17/07/2019	1	Assistente de Desenvolvimento	Diretor Industrial/Comercial	Incluso frase alergênico.

9 Análises**9.1 Físico-Químicas**

Análise	Especificações
Sólidos Totais Brix (°)	68° (+/-1)
pH	4,0 à 4,3

9.2 Microbiológicas*

Análise	Especificações
Sthaphilococcus Coagulase Positiva	Máx. 5 UFC/g
Bolores e Leveduras	Máx. 5 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 50 UFC/g
Salmonella spp	Ausente / 25g

9.3 Sensorial

Análise	Especificações
Cor	Característica
Sabor	Característico
Odor	Característico
Consistência	Cremosa

* RDC 12/2001 limites de contaminantes microbiológico em alimentos.

9.4 Contaminantes Inorgânicos

Arsênio (mg/kg)	0,30
Chumbo (mg/kg)	0,20

RDC 42/2013 limites de contaminantes inorgânicos em alimentos.

9.5 Produto não proveniente de organismos geneticamente modificados.**9.6 Materiais estranhos microscopicamente e macroscopicamente ausentes conforme RDC 14/2014 que estabelece os limites para materiais estranhos em alimentos.****10 Lista de Alergênicos**

Relação de Alergênicos	Presente no produto (Sim/Não)	Pode estar presente no produto (Sim/Não)
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas e/ou derivados	Não	Não
Crustáceos e/ou derivados	Não	Não
Ovos e/ou derivado	Não	Não
Peixes e/ou derivados	Não	Não
Amendoim e/ou derivados	Não	Não
Soja e/ou derivado	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos e/ou derivado	Não	Não
Amêndoa e/ou derivados	Não	Não
Avelãs e/ou derivados	Não	Não
Castanha-de-caju e/ou derivados	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará e/ou derivados	Não	Não
Macadâmias e/ou derivados	Não	Não
Nozes e/ou derivados	Não	Não
Pecãs e/ou derivados	Não	Não
Pistaches e/ou derivados	Não	Não
Pinoli e/ou derivados	Não	Não
Castanhas e/ou derivados	Não	Não
Látex Natural	Não	Não

11 Restrições de Uso: Possui residual de sulfito originário das matérias-primas ou ingredientes com valores permitidos pela legislação brasileira vigente, podem causar alergias a consumidores sensíveis. Portadores de diabete devem consumir com moderação.

12 Uso Pretendido: Consumo direto pelo consumidor. Matéria-prima para aplicações industriais e uso em decoração de confeitaria.

Nota: A Áurea Ind. e Com. Ltda atende integralmente as legislações vigentes, bem como, realiza o controle da adição e autenticidade de ingredientes assegurando que não haverá danos a saúde do consumidor.

SAC: 0300 789 2866

sac@bocardo.com.br

www.bocardo.com.br