



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOC EM PÓ 50%

Doc.: FT 102061

Revisión: 07

Fecha Rev: 12.12.2018

Pág: 1 / 7

DETERMINACIÓN

Chocolate en polvo desarrollado especialmente para uso en la industria de dulces, chocolate y confitería.

CÓDIGO INTERNO

101685	102061	102393	102438	103587	103644
--------	--------	--------	--------	--------	--------

AUDIENCIA

Pasteleros, manipuladores y procesadores de alimentos, culinarios, distribuidores de dulces

Cópia No-Controlada

CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICAS

DETERMINACIÓN	MINIMO	MAXIMO	REFERENCIA
Humedad (%)		2,5	MA 001

NIVELES ACEPTABLES DE PELIGROS - FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DETERMINACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
Coliformes en 45°C	5000 UFC/g	PHACCP 008
Salmonella sp	Ausencia en 25g	PHACCP 008

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS Y MICROSCÓPICAS

"Ausencia y/o límite de tolerancia de los materiales nocivos para la salud humana, como la definición RDC n°14/2014. Material nocivo para la salud humana es una materia detectada macroscópicamente y / o microscópicas, relacionada con el riesgo para la salud humana y abarca:



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOC EM PÓ 50%

Doc.: FT 102061

Revisión: 07

Fecha Rev: 12.12.2018

Pág: 2 / 7

- 1) insectos, en cualquier etapa de desarrollo, viva o muerta, total o parcial, reconocidos como vectores mecánicos;
- 2) Los roedores, total o partes;
- 3) Los ácaros;
- 4) Arena;
- 5) los excrementos de los animales;
- 6) Los parásitos;
- 7) otros materiales de indicadores de riesgo para la salud humana "

METALES PESADOS (mg/kg)

ESPECIFICACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
Arsénico (mg/kg)	0,40	PHACCP 008
Plomo (mg/kg)	0,40	PHACCP 008
Cadmio (mg/kg)	0,30	PHACCP 008

***MICOTOXINAS (micro g/kg)

ESPECIFICACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5	PHACCP 008
Ocratoxina A (µg/kg)	5	PHACCP 008

INFORMACIONES SOBRE ALERGÉNICOS Y INTOLERANCIA ALIMENTAR

ALERGÊNICOS	Incorporación directa		Posibilidad de contaminación cruzada					
	El alergeno es incorporado directamente en la fórmula de la MP, bajo la forma de ingrediente primario o derivado?		Especificar la forma de presencia del alergeno. Ej.: sulfito, leche en polvo etc.		El alergeno está presente en la planta de procesamiento de la MP en cuestión?		El alergeno está presente en la línea de producción de la MP en cuestión?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
Trigo, centeno, cebada, avena y sus cepas híbridas		X			X		X	
Crustáceos y derivados		X			X		X	
Huevos y derivados		X			X		X	
Pescados y derivados		X			X		X	
Maní y derivados		X			X		X	
Soya y derivados		X		X			X	
Leche y derivados		X		X			X	
Almendra		X			X		X	



Avellanas		X			X		X
Castaña del cajú		X			X		X
Castaña do Pará		X			X		X
Macadamias		X			X		X
Nueces		X			X		X
Pacana		X			X		X
Pistachos		X			X		X
Pinoli		X			X		X
Castañas		X			X		X
Látex natural		X			X		X
Sulfito más de 10 ppm		X			X		X

SENSIBILIZANTES							
Apio y derivados		X			X		X
Colorante amarillo tartrazina		X			X		X
Mostaza y derivados		X			X		X
Sésamo y derivados		X			X		X
Glutamato monosódico		X			X		X
Amapola y derivados		X			X		X
Girasol e derivados		X			X		X
Fenilalanina y aspartame		X			X		X
Antioxidantes		X			X		X
Levedura y extractos		X			X		X
BHT / BHA (Especificar cuantidade utilizada)		X			X		X
OMG		X			X		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
DETERMINACIÓN	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
COLOR	Marrón	MA 0014
SABOR Y ODO	Característico Chocolate	MA 0014
Aspecto		
101685	En polvo	
102061	En polvo	
102393	En polvo	
102438	En polvo	
103587	En polvo	
103644	En polvo	



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOC EM PÓ 50%

Doc.: FT 102061
 Revisión: 07
 Fecha Rev: 12.12.2018

COMPOSICIÓN BÁSICA

Ingredientes: cacao en polvo, azúcar y aromatizante idéntico al natural.
 PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE Y DE SOJA. NO CONTIENE GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Quantidade por: 100 g (***)

					% VD (*)
Energía (Kcal)	335				
Proteínas (g)	12				
Grasa total (g)	6,0				
Grasa Saturada (g)	3,6				
Grasa Monoinsaturada (g)	2,0				
Grasa Poliinsaturada (g)	0,2				
Grasa Trans (g)	0,0				
Colesterol (mg)	0,0				
H.de C. disponibles (g)	47				
Azúcares Totales (g)	42				
Sodio(mg)	23				
Fibra alimentaria (g)					

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Quantidade por: 25 g

					% VD (*)
Energía (Kcal)	84				
Proteínas (g)	3,1				
Grasa total (g)	1,5				
Grasa Saturada (g)	0,9				
Grasa Monoinsaturada (g)	0,5				
Grasa Poliinsaturada (g)	0,1				
Grasa Trans (g)	0,0				

(*)% Valores Diarios basándose em una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ.
 Los valores diarios podrán ser mayores o menores dependiendo de las



Colesterol (mg)	0,0			
H.de C. disponibles (g)	12			
Azúcares Totales (g)	10			
Sodio(mg)	5,8			
Fibra alimentaria (g)				

(*)% Valores Diarios basándose en una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ.

Los valores diarios podrán ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas del individuo

(**) VD no establecido.

Porção para: 25 g		
101685	2	CUCHARADAS
102061	2	CUCHARADAS
102393	2	CUCHARADAS
102438	2	CUCHARADAS
103587	2	CUCHARADAS
103644	2	CUCHARADAS

EMPAQUE							
PRIMÁRIA			SECUNDÁRIA				
Cód.Item	TIPO	PESO (kg)	Cód.Item	TIPO	CANTIDAD UN. PRIMARIAS EM EL EMPAQUE SECUNDARIO	PESO LÍQUIDO (kg)	
101685	Caja	0,2	101685		10	2	
102061	Bolsa(s)	1,05	102061		10	10,5	
102393	Bolsa(s)	1,05	102393		10	10,5	
102438	Caja	0,2	102438		10	2	
103587	Caja	0,2	103587		10	2	
103644	Bolsa(s)	1,05	103644		10	10,5	

Cód.Item	MATERIAL DEL EMPAQUE PRIMÁRIA
101685	Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente
102061	Caixeta recubiertos con plástico
102393	Caixeta recubiertos con plástico
102438	Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente
103587	Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente
103644	Caixeta recubiertos con plástico



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHOC EM PÓ 50%

Doc.: FT 102061

Revisión: 07

Fecha Rev: 12.12.2018

Pág: 6 / 7

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DEL PRODUCTO	EAN-13	DUN-14
101685	7897077808300	17897077808307
102061	7897077820616	17897077820613
102393	7897077820616	17897077820613
102438	7897077808300	17897077808307
103587	7897077808300	17897077808307
103644	7897077820616	17897077820613

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar el producto al abrigo de la luz, en local fresco, seco ventilado, en un sitio exento de plagas y lejós de productos que exhalen olor, tales como productos químicos y aromas. El transporte debe ser realizado en camión cerrado y limpio y temperatura máxima de transporte alrededor de 30°C.

PALETIZACIÓN

CÓD. ITEM	Nº CAJAS/ PALLET	LASTRO	APILLAMENTO
101685	133	19	7
102061	55	11	5
102393	55	11	5
102438	190	19	10
103587	133	19	7
103644	55	11	5

VALIDADE

CÓD. DEL PRODUCTO	EMBALAJE CERRADA (DIAS)*	DESPUES DE ABIERTA (DIAS)**
101685	540	540
102061	540	540
102393	540	540
102438	540	540
103587	540	540
103644	540	540

* partir de la fecha de fabricación, observada la forma correcta de almacenamiento.



Fazer melhor é fazer com paixão

**a partir de la fecha de fabricación, manteniendo la embalaje cerrada observándose la forma correcta de almacenamiento.

INSTUCCIONES DE USO Y MANEJO

Los productos no son indicados para personas que:

- 1) Tengan histórico conocido de sensibilidad a chocolate o sus ingredientes
- 2) son intolerantes o con historico de alergia a componentes de la leche o soya.
- 3) son Diabéticos por contener azucar (sacarosa) en la composicion.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Los lotes de los productos són identificados por la siguiente norma

Ejemplo Lote: 23113789

231 Día corrido del año, o sea, día 231 del año en cuestión.

13 Año de fabricación.

789 Número secuencial automático.