



Fazer melhor é fazer com paixão

**DETERMINACIÓN**

Granulados crujientes multicolores desarrollados para la industria y confitería, para aplicación inclusión y en diversas condecoraciones.

**CÓDIGO INTERNO**

|        |        |        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 100714 | 100715 | 101895 | 102067 | 102081 | 102085 |
| 102097 | 102105 | 102195 | 102328 | 102330 | 102334 |
| 102359 | 102525 | 102574 | 103594 |        |        |

**AUDIENCIA**

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

**Cópia No-Controlada**

**CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICAS**

| DETERMINACIÓN   | MINIMO | MAXIMO | REFERENCIA |
|-----------------|--------|--------|------------|
| Humedad (%)     | -      | 1,50   | MA 001     |
| Densidad (g/ml) | 0,60   | 0,70   | MA 013     |

**NIVELES ACEPTABLES DE PELIGROS - FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS**

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| DETERMINACIÓN                   | MAXIMO   | REFERENCIA |
|---------------------------------|----------|------------|
| COLIFORMES A 45°C (UFC/G)       | 10       | PHACCP 008 |
| SALMONELLA SP (AUSÊNCIA EM 25G) | AUSÊNCIA | PHACCP 008 |

**CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS Y MICROSCÓPICAS**

"Ausencia y/o límite de tolerancia de los materiales nocivos para la salud humana, como la definición RDC nº14/2014. Material nocivo para la salud humana es una materia detectada macroscópicamente y / o microscópicas, relacionada con el riesgo para la salud humana y abarca:

- 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 ".

| <b>METALES PESADOS (mg/kg)</b> |               |                   |
|--------------------------------|---------------|-------------------|
| <b>ESPECIFICACIÓN</b>          | <b>MAXIMO</b> | <b>REFERENCIA</b> |
| ARSÉNICO (MG/KG)               | 0,1           | PHACCP 008        |
| PLOMO (MG/KG)                  | 0,1           | PHACCP 008        |

| <b>***MICOTOXINAS (micro g/kg)</b> |               |                   |
|------------------------------------|---------------|-------------------|
| <b>ESPECIFICACIÓN</b>              | <b>MAXIMO</b> | <b>REFERENCIA</b> |
| N/A                                | N/A           | N/A               |

**INFORMACIONES SOBRE ALERGÉNS Y INTOLERANCIA ALIMENTAR**

| <b>ALERGÊNICOS</b>                                 | <b>Incorporación directa</b>  |   | <b>Posibilidad de contaminación cruzada</b>                                   |           |   |           |
|--|---|---|---|-----------|---|-----------|
|  | 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? |           |
|  |   |   | <b>SI</b>   | <b>NO</b> | <b>SI</b>   | <b>NO</b> |
| 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         |



Fazer melhor é fazer com paixão

# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

## GRANULADO CROCANTE MULTICOLORIDO

Doc.: FT 3000154

Revisión: 14

Fecha Rev: 08.05.2018

Pág: 3 / 9

|                       |   |   |  |   |   |   |   |
|-----------------------|---|---|--|---|---|---|---|
| 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 cantidad utilizada) |  | X |  |  | X |  | X |
| OMG  |  | X |  |  | X |  | X |

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS |  |               |
|--------------------------------|--|---------------|
| DETERMINACIÓN                  | ESPECIFICACIÓN   | MÉTODO        |
| <b>COLOR</b>                   | Multicolor   | <b>MA 014</b> |
| <b>SABOR Y ODO</b>             | Dulce  | <b>MA 014</b> |
| Aspecto                        |  |               |
| 100714                         | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |               |
| 100715                         | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |               |
| 101895                         | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |               |



Fazer melhor é fazer com paixão

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

|        |  |  |
|--------|--|--|
| 102067 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102081 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102085 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102097 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102105 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102195 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102328 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102330 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102334 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102359 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102525 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 102574 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |
| 103594 | Granulados # Gránulos crujientes multicoloridos en formato cilíndrico irregular con brillo |  |

**COMPOSICIÓN BÁSICA**

Ingredientes: Azúcar, almidón, glucosa, grasa vegetal, emulsionante soya lecitina (INS322), colorantes artificiales dióxido de titanio (INS171), azul brillante (INS133), amarillo crepúsculo (INS110), rojo 40 (INS129) y colorante natural cúrcuma amarillo (INS100) humectante glicerina (INS422).



Fazer melhor é fazer com paixão

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

**GRANULADO CROCANTE MULTICOLORIDO**

Doc.: FT 3000154

Revisión: 14

Fecha Rev: 08.05.2018

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**Quantidade por: 100 g (\*\*\*)**

|                          |     |  |  |  | <b>% VD (*)</b> |
|--------------------------|-----|--|--|--|-----------------|
| Energía (Kcal)           | 419 |  |  |  |                 |
| Proteínas (g)            | 0,0 |  |  |  |                 |
| Grasa total (g)          | 4,9 |  |  |  |                 |
| Grasa Saturada (g)       | 1,4 |  |  |  |                 |
| Grasa Monoinsaturada (g) | 1,2 |  |  |  |                 |
| Grasa Poliinsaturada (g) | 0,3 |  |  |  |                 |
| Grasa Trans (g)          | 2,0 |  |  |  |                 |
| Colesterol (mg)          | 0   |  |  |  |                 |
| H.de C. disponibles (g)  | 94  |  |  |  |                 |
| Azúcares Totales (g)     | 94  |  |  |  |                 |
| Sodio(mg)                | 1   |  |  |  |                 |

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**Quantidade por: 25 g**

|                          |     |  |  |  | <b>% VD (*)</b> |
|--------------------------|-----|--|--|--|-----------------|
| Energía (Kcal)           | 105 |  |  |  |                 |
| Proteínas (g)            | 0,0 |  |  |  |                 |
| Grasa total (g)          | 1,2 |  |  |  |                 |
| Grasa Saturada (g)       | 0,3 |  |  |  |                 |
| Grasa Monoinsaturada (g) | 0,3 |  |  |  |                 |
| Grasa Poliinsaturada (g) | 0,1 |  |  |  |                 |
| Grasa Trans (g)          | 0,5 |  |  |  |                 |
| Colesterol (mg)          | 0   |  |  |  |                 |
| H.de C. disponibles (g)  | 23  |  |  |  |                 |
| Azúcares Totales (g)     | 23  |  |  |  |                 |
| Sodio(mg)                | 0   |  |  |  |                 |

(\*)% Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 kcal o 8400 kJ.

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de su las necesidades de energía.

(\*\*) VD no establecido.

| Porção para: 25 g |   |            |
|-------------------|---|------------|
| 100714            | 2 | CUCHARADAS |
| 100715            | 2 | CUCHARADAS |
| 101895            | 2 | CUCHARADAS |
| 102067            | 2 | CUCHARADAS |
| 102081            | 2 | CUCHARADAS |
| 102085            | 2 | CUCHARADAS |
| 102097            | 2 | CUCHARADAS |



Fazer melhor é fazer com paixão

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### GRANULADO CROCANTE MULTICOLORIDO

Doc.: FT 3000154

Revisión: 14

Fecha Rev: 08.05.2018

Pág: 6 / 9

|        |   |            |
|--------|---|------------|
| 102105 | 2 | CUCHARADAS |
| 102195 | 2 | CUCHARADAS |
| 102328 | 2 | CUCHARADAS |
| 102330 | 2 | CUCHARADAS |
| 102334 | 2 | CUCHARADAS |
| 102359 | 2 | CUCHARADAS |
| 102525 | 2 | CUCHARADAS |
| 102574 | 2 | CUCHARADAS |
| 103594 | 2 | CUCHARADAS |

| EMPAQUE  |          |           |            |      |   |                   |
|----------|----------|-----------|------------|------|---|-------------------|
| PRIMÁRIA |          |           | SECUNDÁRIA |      |   |                   |
| Cód.Item | TIPO     | PESO (kg) | Cód.Item   | TIPO | CANTIDAD UN. PRIMARIAS EM EL EMPAQUE SECUNDARIO | PESO LÍQUIDO (kg) |
| 100714   | Bolsa(s) | 0,15      | 100714     |      | 24  | 3,6               |
| 100715   | Bolsa(s) | 0,4       | 100715     |      | 12  | 4,8               |
| 101895   | Bolsa(s) | 0,08      | 101895     |      | 20  | 1,6               |
| 102067   | Bolsa(s) | 1,05      | 102067     |      | 10  | 10,5              |
| 102081   | Bolsa(s) | 1,05      | 102081     |      | 10  | 10,5              |
| 102085   | Bolsa(s) | 1,05      | 102085     |      | 10  | 10,5              |
| 102097   | Bolsa(s) | 1,05      | 102097     |      | 10  | 10,5              |
| 102105   | Bolsa(s) | 1,05      | 102105     |      | 10  | 10,5              |
| 102195   | Bolsa(s) | 1,01      | 102195     |      | 10  | 10,1              |
| 102328   | Bolsa(s) | 0,4       | 102328     |      | 12  | 4,8               |
| 102330   | Bolsa(s) | 1,05      | 102330     |      | 10  | 10,5              |
| 102334   | Bolsa(s) | 1,05      | 102334     |      | 10  | 10,5              |
| 102359   | Bolsa(s) | 0,15      | 102359     |      | 24  | 3,6               |
| 102525   | Bolsa(s) | 1,05      | 102525     |      | 10  | 10,5              |
| 102574   | Bolsa(s) | 1,05      | 102574     |      | 10  | 10,5              |
| 103594   | Bolsa(s) | 1,05      | 103594     |      | 10  | 10,5              |

| Cód.Item | MATERIAL DEL EMPAQUE PRIMÁRIA  |
|----------|--|
| 100714   | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 100715   | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 101895   | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102067   | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102081   | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102085   | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102097   | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |



Fazer melhor é fazer com paixão

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### GRANULADO CROCANTE MULTICOLORIDO

Doc.: FT 3000154

Revisión: 14

Fecha Rev: 08.05.2018

Pág: 7 / 9

|        |  |
|--------|--|
| 102105 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102195 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102328 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102330 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102334 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102359 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102525 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 102574 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |
| 103594 | Embalaje de polietileno de baja densidad linear y polipropileno transparente |

| CÓDIGO DE BARRAS  |               |                |
|-------------------|---------------|----------------|
| CÓD. DEL PRODUCTO | EAN-13        | DUN-14         |
| 100714            | 7897077800052 | 77897077805117 |
| 100715            | 7897077802513 | 77897077805155 |
| 101895            | 7897077808744 | 17897077808741 |
| 102067            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 102081            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 102085            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 102097            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 102105            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 102195            | 7897077805798 | 17897077805795 |
| 102328            | 7897077802513 | 77897077805155 |
| 102330            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 102334            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 102359            | 7897077800052 | 77897077805117 |
| 102525            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 102574            | 7897077820678 | 17897077820675 |
| 103594            | 7897077820678 | 17897077820675 |

#### ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar el producto al abrigo de la luz, en local fresco, seco ventilado, en un sitio exento de plagas y lejos de productos que exhale 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



Fazer melhor é fazer com paixão

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

**GRANULADO CROCANTE MULTICOLORIDO**

Doc.: FT 3000154

Revisión: 14

Fecha Rev: 08.05.2018

Pág: 8 / 9

| CÓD. ITEM | N° CAJAS/ PALLET | LASTRO | APILLAMENTO |
|-----------|------------------|--------|-------------|
| 100714    | 110              | 11     | 10          |
| 100715    | 110              | 11     | 10          |
| 101895    | 133              | 19     | 7           |
| 102067    | 75               | 15     | 5           |
| 102081    | 75               | 15     | 5           |
| 102085    | 75               | 15     | 5           |
| 102097    | 75               | 15     | 5           |
| 102105    | 75               | 15     | 5           |
| 102195    | 75               | 15     | 5           |
| 102328    | 110              | 11     | 10          |
| 102330    | 75               | 15     | 5           |
| 102334    | 75               | 15     | 5           |
| 102359    | 110              | 11     | 10          |
| 102525    | 75               | 15     | 5           |
| 102574    | 75               | 15     | 5           |
| 103594    | 75               | 15     | 5           |

| VALIDADE          |                          |                             |
|-------------------|--------------------------|-----------------------------|
| CÓD. DEL PRODUCTO | EMBALAJE CERRADA (DIAS)* | DESPUES DE ABIERTA (DIAS)** |
| 100714            | 540                      | 540                         |
| 100715            | 540                      | 540                         |
| 101895            | 540                      | 540                         |
| 102067            | 540                      | 540                         |
| 102081            | 540                      | 540                         |
| 102085            | 540                      | 540                         |
| 102097            | 540                      | 540                         |
| 102105            | 540                      | 540                         |
| 102195            | 540                      | 540                         |
| 102328            | 540                      | 540                         |
| 102330            | 540                      | 540                         |
| 102334            | 540                      | 540                         |
| 102359            | 540                      | 540                         |
| 102525            | 540                      | 540                         |
| 102574            | 540                      | 540                         |
| 103594            | 540                      | 540                         |

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

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

**INSTUCCIONES DE USO Y MANEJO**



Fazer melhor é fazer com paixão

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.