



Fazer melhor é fazer com paixão

Cópia No-Controlada

DETERMINACIÓN

La línea de chip es especialmente desarrollado para ser aplicado a la masa fermentada.

CÓDIGO INTERNO

102516	102535	104025	104110	104111	104112
--------	--------	--------	--------	--------	--------

AUDIENCIA

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

INSTRUCCIONES DE USO Y MANEJO

Los productos no son indicados para personas que:

- 1) son intolerantes o con historico de alergia a los componentes mencionados en la lista de ingredientes.
- 2) son diabéticos por contener azucar (sacarosa) en la composicion.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DETERMINACIÓN	MINIMO	MAXIMO	REFERENCIA
Cuenta de Chips/ 100 g	300	400	MA 0040

NIVELES ACEPTABLES DE PELIGROS - FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DETERMINACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
Salmonella	Ausencia em 25g	PHACCP 008
Enterobacteriaceae	10 UFC/g	PHACCP 008

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS Y MICROSCÓPICAS

"Ausencia y/o límite de tolerancia de los materiales nocivos para la salud humana, como la definición RDC nº623/2022. 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

CHIPS COMPOUND BRANCO

Doc.: FT 3000671
Revisión: 15
Fecha Rev: 11.04.2022

Pág: 2 / 6

- 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)	0,20	PHACCP 008
Plomo (mg/kg)	0,20	PHACCP 008
Cadmio (mg/kg)	0,20	PHACCP 008

MICOTOXINAS (micro g/kg)

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

INFORMACIONES SOBRE ALERGÉNICOS Y INTOLERANCIA ALIMENTAR

ALERGÉNICOS	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		LECITINA DE SOJA	X		X		
Leche y derivados	X		LECHE	X		X		
Almendra		X			X		X	



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHIPS COMPOUND BRANCO

Doc.: FT 3000671
Revisión: 15
Fecha Rev: 11.04.2022

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
GMO		X			X		X
Endulzantes		X			X		X
Pimientos (negro, rosa, cayena, etc.)		X			X		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
DETERMINACIÓN	ESPECIFICACIÓN
COLOR	Blanco
SABOR Y ODO	Chocolate blanco
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
102516	Chips - Pequeñas gotas de tamaño definido
102535	Chips - Pequeñas gotas de tamaño definido
104025	Chips - Pequeñas gotas de tamaño definido
104110	Chips - Pequeñas gotas de tamaño definido



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHIPS COMPOUND BRANCO

Doc.: FT 3000671

Revisión: 15

Fecha Rev: 11.04.2022

Pág: 4 / 6

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

104111	Chips - Pequeñas gotas de tamaño definido
104112	Chips - Pequeñas gotas de tamaño definido

COMPOSICIÓN Y ETIQUETADO

Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal, leche entera en polvo, emulsionante: lecitina de soja y aromatizante artificial. CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOJA. CONTIENE LACTOSA. NO CONTIENE GLUTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Quantidade por: 100g (***)

Energía (Kcal)	541
Proteínas (g)	2,92
Grasa total (g)	29,30
Grasa Saturada (g)	26,22
Grasa Monoinsaturada (g)	1,11
Grasa Poliinsaturada (g)	0,47
Grasa Trans (g)	0,14
Colesterol (mg)	9,35
H.de C. disponibles (g)	66,28
Azúcares Totales (g)	65,97
Sodio(mg)	37,01

***% valores diarios basándose en una dieta de 2.000kcal u 8.400kJ. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas del individuo.

**VD no establecido."

EMPAQUE

Cód.Item	Empaque Primario	Empaque Secundario	Peso Neto	Cantidad	Peso Neto
----------	------------------	--------------------	-----------	----------	-----------



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CHIPS COMPOUND BRANCO

Doc.: FT 3000671

Revisión: 15

Fecha Rev: 11.04.2022

Pág: 5 / 6

			Unitario (kg)		Total (kg)
102516	Bolsa(s)	Caja	2,5	4	10,0
102535	Bolsa(s)	Caja	1,05	10	10,5
104025	Bolsa(s)	Caja	1,01	10	10,1
104110	Bolsa(s)	Caja	1,01	10	10,1
104111	Bolsa(s)	Caja	1,01	10	10,1
104112	Bolsa(s)	Caja	1,01	10	10,1

CÓDIGO DE BARRAS

CÓD. DEL PRODUCTO	EAN-13	DUN-14
102516	7897077825161	17897077825168
102535	7897077825352	17897077825359
104025	7897077837379	17897077837376
104110	7897077837379	17897077837376
104111	7897077837379	17897077837376
104112	7897077837379	17897077837376

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. Se recomienda transportar en camión cerrado y limpio y temperatura máxima de transporte alrededor de 30°C.

PALETIZACIÓN / VALIDADE

CÓD. ITEM	Nº CAJAS/ PALLET	LASTRO	APILLAMENTO	EMBALAJE CERRADA (DIAS)*
102516	70	14	5	365
102535	75	15	5	365
104025	75	15	5	365
104110	75	15	5	395
104111	75	15	5	395
104112	75	15	5	365

* 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.



Fazer melhor é fazer com paixão

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Cada producto se identifica mediante un número de lote que permite su trazabilidad.