



Fazer melhor é fazer com paixão

Cópia No-Controlada

DETERMINACIÓN

Las coberturas sabor chocolate TOP y TOP Gotas son producidas con grasas fraccionadas de alta calidad y son ideales para usar en bombones, huevos de chocolate, biscochos y dulces.

CÓDIGO INTERNO

100066	100599	102062	102065	102087	102382
102384	102400	103412	103456	103476	103524
103534	103562	103564	103757	103774	103815
103817	103874				

AUDIENCIA

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

INSTUCCIONES 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
Viscosidad (cP)	2200	3000	MA 0032
Granulometría (µm)	-	25	MA 0008

NIVELES ACEPTABLES DE PELIGROS - FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DETERMINACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
Coliformes a 45°C (UFC/g)	10 UFC/g	PHACCP 008
Salmonella sp (Ausencia en 25g)	Ausencia en 25g	PHACCP 008
Staphylococcus coag.positiva (UFC/g)	1x10 ³ UFC/g	PHACCP 008

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS Y MICROSCÓPICAS



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

COB TOP SEMI AMARGO

Doc.: FT 3000345

Revisión: 25

Fecha Rev: 25.09.2020

Pág: 2 / 8

"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 ".

METALES PESADOS (mg/kg)

ESPECIFICACIÓN	MAXIMO	REFERENCIA
Plomo (mg/kg)	0,2 mg/kg	PHACCP 008
Cadmio (mg/kg)	0,2 mg/kg	PHACCP 008
Arsénico (mg/kg)	0,2 mg/kg	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. Eji.: 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



COB TOP SEMI AMARGO

Fazer melhor é fazer com paixão

Huevos y derivados		X			X		X
Pescados y derivados		X			X		X
Maní y derivados		X			X		X
Soya y derivados	X		LECITINA DE SOYA	X		X	
Leche y derivados	X		LECHE EN POLVO ENTERA	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
COLOR	Marrón
SABOR Y ODO	Semi-dulce
MÉTODO	MA 0014
Aspecto	
100066	Kibbled - Chocolate / cobertura cristalizado en piezas no uniformes



Fazer melhor é fazer com paixão

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

100599	Gotitas - Chocolate / vaina de la moneda en forma
102062	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
102065	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
102087	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
102382	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
102384	Gotitas - Chocolate / vaina de la moneda en forma
102400	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
103412	Varilla plana - temperatura ambiente Sólido
103456	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
103476	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
103524	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
103534	Gotitas - Chocolate / vaina de la moneda en forma
103562	Gotitas - Chocolate / vaina de la moneda en forma
103564	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
103757	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
103774	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
103815	Bar con temperatura ambiente divisões- Sólido
103817	Gotitas - Chocolate / vaina de la moneda en forma
103874	Gotitas - Chocolate / vaina de la moneda en forma

COMPOSICIÓN Y ETIQUETADO

Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, leche entera en polvo, emulsionantes: lecitina de soja y éster de ácido ricinoleico interesterificado como poliglicerol y saborizante. CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOJA. CONTIENE LACTOSA. NO CONTIENE GLUTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Quantidade por: 100g (***)

Energía (Kcal)	545
Proteínas (g)	4,24
Grasa total (g)	34,27
Grasa Saturada (g)	31,93
Grasa Monoinsaturada (g)	0,60
Grasa Poliinsaturada (g)	0,13



Fazer melhor é fazer com paixão

Grasa Trans (g)	0,29
Colesterol (mg)	1,28
H.de C. disponibles (g)	54,81
Azúcares Totales (g)	52,39
Sodio(mg)	6,78

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Quantidade por: 25g

Energía (Kcal)	136
Proteínas (g)	1,06
Grasa total (g)	8,57
Grasa Saturada (g)	7,98
Grasa Monoinsaturada (g)	0,15
Grasa Poliinsaturada (g)	0,03
Grasa Trans (g)	0,07
Colesterol (mg)	0,32
H.de C. disponibles (g)	13,70
Azúcares Totales (g)	13,10
Sodio(mg)	1,70

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

**VD no establecido.

Porção para: 25 g		
100066	-	-
100599	15	GOTAS
102062	15	GOTAS
102065	1/42	DA BARRA
102087	1/42	DA BARRA
102382	1/42	DA BARRA
102384	1/42	DA BARRA
102400	1/42	DA BARRA
103412	1/84	DA BARRA
103456	1/42	DA BARRA
103476	15	GOTAS
103524	1/42	DA BARRA
103534	15	GOTAS
103562	15	GOTAS
103564	1/42	DA BARRA
103757	1/42	DA BARRA
103774	1/42	DA BARRA
103815	1/42	DA BARRA



103817	15	UNIDADES
103874	15	UNIDADES

EMPAQUE					
Cód.Item	Empaque Primário	Empaque Secundário	Peso Neto Unitario (kg)	Cantidad	Peso Neto Total (kg)
100066	Bolsa	-	25	1	25
100599	Paquete	Caja de papelon	2,1	5	10,5
102062	Paquete	Caja de papelon	1,05	10	10,5
102065	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
102087	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
102382	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
102384	Paquete	Caja de papelon	1,05	10	10,5
102400	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103412	Barra	Caja de papelon	2,1	6	12,6
103456	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103476	Paquete	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103524	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103534	Paquete	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103562	Paquete	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103564	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103757	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103774	Barra	Caja de papelon	1,05	10	10,5
103815	Bar	Carton box	1,05	10	10,5
103817	Package	Carton box	1,05	10	10,5
103874	Package	Carton box	0,4	10	4,440

CÓDIGO DE BARRAS		
CÓD. DEL PRODUCTO	EAN-13	DUN-14
100066	7897077800205	47897077800203
100599	7897077803916	27897077803910
102062	7897077820623	17897077820620
102065	7897077820654	17897077820651
102087	7897077820654	17897077820651
102382	7897077820654	17897077820651
102384	7897077820623	17897077820620
102400	7897077820654	17897077820651
103412	7897077834125	17897077834122
103456	7897077820654	17897077820651



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

COB TOP SEMI AMARGO

Doc.: FT 3000345

Revisión: 25

Fecha Rev: 25.09.2020

Pág: 7 / 8

103476	7897077820623	17897077820620
103524	7897077820654	17897077820651
103534	7897077820623	17897077820620
103562	7897077820623	17897077820620
103564	7897077820654	17897077820651
103757	7897077820654	17897077820651
103774	7897077820654	17897077820651
103815	7897077820654	17897077820651
103817	7897077820623	17897077820620
103874	7897077836617	17897077836614

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 exhale 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)*
100066	36	4	9	365
100599	56	14	4	365
102062	55	11	5	365
102065	110	11	10	720
102087	110	11	10	720
102382	110	11	10	720
102384	55	11	5	365
102400	110	11	10	720
103412	88	11	8	720
103456	110	11	10	365
103476	55	11	5	365
103524	110	11	10	720
103534	55	11	5	365
103562	55	11	5	365
103564	110	11	10	720
103757	110	11	10	720
103774	110	11	10	720
103815	110	11	10	720



Fazer melhor é fazer com paixão

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

COB TOP SEMI AMARGO

Doc.: FT 3000345
Revisión: 25
Fecha Rev: 25.09.2020

Pág: 8 / 8

103817	55	11	5	365
103874	84	12	7	365

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

** Almacenar el producto en local fresco, seco, aireado y lejos de productos que exhale olor. Mantener el embalaje siempre cerrado tras el uso.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

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