

FICHA TÉCNICA**COBERTURA DE CHOCOLATE****1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

Denominação de vendas:	Cobertura de Chocolate para produtos de confeitaria.
Registro:	Isento, conforme RDC nº 27 de 6 de Agosto de 2010 da Anvisa.
Dados do fabricante:	QUALITY PAN INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI Rua Evaristo Canal, s/n – Bairro Universal – Viana/ES – CEP 29.134-513 CNPJ 30.272.698/0001-65 - I.E 083.483.75-6 INDÚSTRIA BRASILEIRA
Atendimento ao consumidor:	TELEFONE: (27) 3344-5893 E-MAIL: qualidade@qualitypan.com.br

2. VANTAGENS:

- Fácil de aplicar;
- Sabor de chocolate meio amargo;
- Aroma característico de chocolate;
- Brilho intenso;
- Indicada para cobertura, craquelado e escrita no chantilly;
- Pronta para uso, inclusive para técnicas como craquelado e pigmentação;
- Estabilidade ao corte.

3. INGREDIENTES:

Água, açúcar, xarope de glicose, cacau em pó, amido modificado, corante caramelo IV, aroma idêntico ao natural, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez bicarbonato de sódio.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 20 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	36 kcal = 151 kJ	2%
Carboidratos	9,1 g	3%
Sódio	27 mg	1%

“Não contém quantidade significativa de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras *trans* e Fibra alimentar”.

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

5. MODO DE USO:

Cobertura pronta para ser utilizada diretamente em produtos de confeitaria como bolos e tortas.

FICHA TÉCNICA

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

	PARÂMETROS	PADRÃO			
	Características Organolépticas¹:	Forma Física	Líquida		
Cor		Marrom			
Odor		Característico, livre de odores estranhos			
Sabor		Característico, livre de odores estranhos			
Microbiologia²:	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus.	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ²	10 ³
Microscopia e Macroscopia³:	PARÂMETROS	VALOR ASSEGURADO			
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.			
	Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.			

(1) Definido de acordo com o produto;

(2) RDC n° 331 de 23 de dezembro de 2019 e Item 20.G da IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019.

(3) Conforme RDC n° 623 de 9 de março de 2022.

n: Número de unidades amostrais a serem coletadas.

c: Número de unidades amostrais não conformes permitidas.

m: Limite microbiológico.

M: Limite microbiológico.

7. DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS:

ALERGÊNICO	PRESENTE COMO COMPONENTE	CONTAMINAÇÃO CRUZADA (1)
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	N	N
Crustáceos	N	N
Ovos	N	N
Peixes	N	N
Amendoim	N	N
Soja	N	N
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	N	N
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	N	N
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)	N	N
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	N	N
Castanha do Brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	N	N
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)	N	N
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)	N	N
Pecãs (<i>Carya spp.</i>)	N	N
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)	N	N
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)	N	N
Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)	N	N
Látex natural	N	N

(1) A declaração da presença de um alergênico por contaminação cruzada é um recurso final nos casos em que não for possível controlar e/ou eliminar o risco com as Boas Práticas de Fabricação. S = Sim / N = Não.

**FICHA TÉCNICA****8. EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:**

Embalagem:	Primária	Balde de polipropileno
Prazo de validade:	6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento recomendadas.	
Condições de armazenamento:	Manter o produto em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter embalagem fechada caso não seja usado todo conteúdo.	
Peso líquido:	4 kg.	
Transporte:	O transporte é feito em veículo limpo, seco e arejado, com proteção de carga, livre de vetores e pragas urbanas capaz de garantir a integridade do produto.	
Código de Barras (EAN-13):	4 kg	7898967661586

9. CONTROLE DAS REVISÕES:

VERSÃO		DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
DE	PARA			
-	001	06/04/2022	Criação do documento	Ana Caroline