


| | | |
|---|---|--|
|  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | Código: ET-PA 079 |
| | 8235 – COBERTURA L.A ZERO AÇÚCAR AO LEITE VEGANA | Emissão: 27/02/2024 Revisão: 00 Última Revisão: 27/02/2024 |

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cobertura de chocolate ao leite vegano tipo “esquimó” zero açúcar.

2. APLICAÇÕES

Produto pode ser utilizado em gelados comestíveis para cobrir sorvetes e picolés ou para mesclar na massa de sorvete.

3. INGREDIENTES

Óleo vegetal, cacau em pó, leite de coco em pó, sal, edulcorante maltitol, emulsificantes polirricinoleato de poliglicerol e lecitina de soja e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

SABOR E ODOR: característico a chocolate ao leite

APARÊNCIA: característica de cobertura

COR: marrom

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRANULOMETRIA: 15 -25 micras

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS


| Análises | Limites de Aceitação | Legislação |
|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| <i>Salmonella spp</i> | Ausência em 25g | IN nº 161 - 01/07/2022 - ANVISA |
| Enterobactérias | Máx 10 ² UFC/g | |
| <i>Bolores e leveduras</i> | Máx 10 ³ UFC/g | |
| Estafilococos coagulase positiva | Máx 5x10 ² UFC/g | |

7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--------------------------|------|-----|------|
| | 100g | 25g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 468 | 117 | 6 |
| Carboidratos (g) | 53 | 13 | 4 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 0 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Poliois totais (g) | 49 | 12 | |
| Proteínas (g) | 2,1 | 0,5 | 1 |
| Gorduras totais (g) | 37 | 9,3 | 14 |
| Gorduras saturadas (g) | 29 | 7,2 | 36 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 2 |
| Fibras alimentares (g) | 2,2 | 0,5 | 2 |
| Sódio (mg) | 48 | 12 | 1 |

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ESTE NÃO É UM ALIMENTO DE BAIXO OU REDUZIDO EM VALOR ENERGÉTICO.

| | | |
|---|---|--|
|  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | Código: ET-PA 079 |
| | 8235 – COBERTURA L.A ZERO AÇÚCAR AO LEITE VEGANA | Emissão: 27/02/2024 Revisão: 00 Última Revisão: 27/02/2024 |

8. PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade do produto é de 12 meses, desde que conservado nas condições de armazenamento especificadas.

9. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E MANIPULAÇÃO

Produto deve ser armazenado a temperatura ambiente. Evitar exposição à luz solar. Manter em local seco. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.

Qualquer alteração térmica pode afetar o estado físico do produto, variando sua consistência e aparência.

10. EMBALAGEM

Baldes de 4kg e 20kg.

11. MÉTODO DE TEMPERAGEM

Não necessita temperagem.


12. DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

A Política de Alergênicos da Le Antoni, está implementada com medidas preventivas e um controle sistêmico na seleção e homologação de matérias-primas no desenvolvimento, no processo de fabricação temos planta de processamento exclusiva sem matérias-primas alergênicas e onde há compartilhamento de utensílios contemplamos procedimentos de higienização com verificação da eficácia, validados por testes de superfície de resíduos de proteínas, com metodologia de análise da Romer Labs, teste AgraStrip® Leite e RapidChek™ Proteína Total. Asseguramos que a legislação RDC nº727 01/07/22 é a seguida e a rotulagem está conforme as normas de Segurança dos Alimentos.

| CLASSIFICAÇÃO | COMPOSIÇÃO | PRESEÇA LINHA | PRESEÇA NA INDÚSTRIA | CONTROLADO |
|--|------------|---------------|----------------------|------------|
| Amendoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.) | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Amendoim | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Aveia e suas estirpes hibridizadas | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Avelãs (Corylus spp.) | NÃO | NÃO | SIM | SIM |
| Castanha-de-caju (Anacardium occidentale) | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa). | NÃO | NÃO | SIM | SIM |
| Castanhas (Castanea spp.) | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Centeio e suas estirpes hibridizadas | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Cevada e suas estirpes hibridizadas | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Crustáceos | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Látex natural | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Leite de todas as espécies de animais mamíferos e derivados | NÃO | NÃO | SIM | SIM |
| Macadâmias (Macadamia spp.) | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Nozes (Juglans spp.) | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Ovos | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Pecãs (Carya spp.) | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |

Elaborado por: DANUSIA SCHEPIURA

Aprovado por: MICHEL ANTONI TRAMONTIN

| | | |
|---|---|--|
|  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | Código: ET-PA 079 |
| | 8235 – COBERTURA L.A ZERO AÇÚCAR AO LEITE VEGANA | Emissão: 27/02/2024 Revisão: 00 Última Revisão: 27/02/2024 |

| | | | | |
|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Peixes | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Pinoli (Pinus spp.) | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Pistaches (Pistacia spp.) | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |
| Soja | SIM | SIM | SIM | SIM |
| Trigo e suas estirpes hibridizadas | NÃO | NÃO | NÃO | SIM |