

DOCE ENCANTO INDUSTRIAL LTDA

ETP/001 V.02 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

DOCE DE MAÇÃ NATURELL

1. DESCRIÇÃO

Produto obtido pela mistura e processamento adequado da polpa de maçã e açúcar.

1.1. FABRICANTE

Produzido e envasado por:
DOCE ENCANTO INDUSTRIAL LTDA
Rua Dom Bosco, 751 Centro 89128-000 Luiz Alves - SC
Fone: +55 47 3377-1224
CNPJ: 01.609.018/0001-58

1.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO

ARNALDO ANTÃO SCHMITZ
ENGENHEIRO QUIMICO
CRQ 13ª REGIAO - 13300568

1.3. REGISTRO DO PRODUTO

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Resolução RDC nº 27/2010.

2. COMPOSIÇÃO

Polpa de maçã, açúcar, amido de milho.
Contém: Acidulante ácido cítrico e conservante benzoato de sódio.
Não Contém Glúten.

3. UTILIZAÇÃO

Alimentação humana.

4. CARACTERÍSTICAS

Classificação do produto:

4.1. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade por porção	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	190	38	2
Carboidratos (g)	46	9,1	3
Açúcares totais (g)	40	8,1	
Açúcares adicionados (g)	24	4,8	10
Proteínas (g)	0,5	0,1	0
Gorduras totais (g)	0,2	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,7	0,7	3
Sódio (mg)	12	2,4	0

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção

(**) VD não estabelecido.

4.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

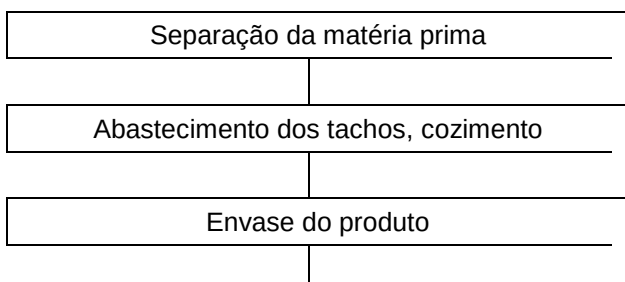
Característica	Especificação	Método de análise
	CREMOSO	*

4.3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de análise
Cor	AMARELADA	VISUAL
Sabor	CARACTERISTICO	DECUSTAÇÃO

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Ausência de material prejudicial à saúde humana.

4.5. FLUXOGRAMA DO PROCESSO (exemplo abaixo)

Selagem, tampa, rótulo, data de fabricação, encaixotamento do produto	
Estocagem	

5. EMBALAGEM

Produto é comercializado nas seguintes embalagens: potes de polipropileno (PP) de 300g, 400g, 700g, 900g, 1 Kg, em caixas com 12 unidades. Baldes PP de 2 Kg em caixas com 06 unidades e balde de 4,5 Kg.

6. ARMAZENAMENTO

Manter em local arejado. Após aberto manter sob refrigeração de até 10°C. Consumir em 30 dias.

7. VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação.

8. TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa. Deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável e que possam contaminá-lo.