

	FICHA TÉCNICA PASTA ALEMÃ DE COCO	Código: FT- 2023
		Revisão: 02
		Sabor número: 07
		Data: Março/23
		Número de Páginas : 06
Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista		
Aprovado por : Jacson Jacob Rheinheimer		

1. OBJETIVO

Esta especificação técnica tem por objetivo definir as características do produto em relação à informação nutricional e FOP, condições de armazenamento e conservação, aplicação, controle no transporte, rastreabilidade, alergênicos.

2. DESCRIÇÃO

O produto Pasta Alemã com diversas aplicações na indústria alimentícia está disponível para facilitar o trabalho de confeiteiros, sorveteiros, pizzaiolos, doceiros e demais profissionais da culinária. Proporcionando menor custo aos produtos.

3. APLICAÇÃO

Recomendado para recheios e coberturas de barquetes, bombons e trufas, bolinhos de chuva, brioche, bolo pudim, brownies, cakes, croissant, cucas, folhados, mousses, pães doces, rocamboles, sonhos, tortas, bolos e muito mais. Podendo ser misturada com: Creme de confeiteiro, creme de leite, doce de leite, chantilly e outros. Produto concentrado para uso profissional

4. EMBALAGEM

O produto possui como embalagem primária, saco plástico fechado com fitilho, como embalagem secundária baldes plásticos com tampa e embalagem terciária caixa de papelão. Estão disponíveis em três tamanhos : Baldes de 1,05 Kg, baldes de 1,8 Kg , baldes de 4 Kg , com as seguintes informações: nome do produto, nº lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, alergênicos, FOP e dados do fabricante. São acondicionados em caixas de papelão.

5. VALIDADE

O produto possui uma validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 30 dias.

6. CARACTERÍSTICAS

Mantém o sabor natural da fruta, facilita o trabalho do confeiteiro (é só abrir o balde e aplicar), agiliza o preparo de receitas. Produto termoestável por manter a mesma textura e consistência em temperaturas de – 10°C até + 180°C.

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO/CONSERVAÇÃO

Conservar o produto sempre bem fechado e em local seco, ventilado, ao abrigo do sol e umidade, na embalagem original fechada e protegida do contato direto com o solo, em temperatura ambiente.

8. CONTROLE ESPECIAL DURANTE O TRANSPORTE

Transporte em Veículo fechado, limpo e seco protegido contra umidade, livre de materiais e odores estranhos. Não transportar junto com outros produtos não alimentícios ou com odores fortes, não colocar diretamente no chão.

	FICHA TÉCNICA PASTA ALEMÃ DE COCO	Código: FT- 2023
		Revisão: 02
		Sabor número: 07
		Data: Março/23
		Número de Páginas : 06
Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista		
Aprovado por : Jacson Jacob Rheinheimer		

9. RASTREABILIDADE

Cada embalagem é identificada com o nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso, dados do fabricante e procedência. A Empresa TRPA do Brasil, coleta amostras de seus produtos a cada tacho produzido e de cada sabor. A amostra tem peso de 150g, identificado com o rótulo da empresa com todos os dados e validade, guardado em pote fechado armazenado em local seco e arejado. As amostras são guardadas por um prazo de um ano e depois descartadas em lixos próprios para este fim

10. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- O produto está em conformidade com a legislação Brasileira sobre Aditivos.
- Possui alergênicos em sua formulação: CONTÉM LACTOSE
- Possui aroma idêntico ao natural de leite condensado.
- Este produto possui FOP Alto em açúcar adicionado.

11. ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADO (OMG)

- **OGM** - Produto não proveniente de organismos Geneticamente Modificados ou OGM

12. REFERÊNCIA

- Instrução normativa Nº 75, de 08 de outubro de 2020 – Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados;
- Resolução RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020 – dispõe sobre a Rotulagem dos alimentos embalados;
- Resolução RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a Rotulagem dos alimentos embalados;
- Portaria Nº 249, de 09 de junho de 2021 do INMETRO; Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré embaladas;
- RDC Nº 778 de 1º de março de 2023 da ANVISA - Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos;
- RDC Nº 725, de 1º de julho de 2022 da ANVISA – Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes;
- Decreto Nº 10.674, de 16 de Maio de 2003 da ANVISA: obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca;

	FICHA TÉCNICA PASTA ALEMÃ DE COCO	Código: FT- 2023
		Revisão: 02
		Sabor número: 07
		Data: Março/23
		Número de Páginas : 06
Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista		
Aprovado por : Jacson Jacob Rheinheimer		

13. HISTÓRICO DAS REVISÕES

Este documento passa a ser revisado anualmente ou quando necessário.

REVISÃO	DATA	ALTERAÇÃO
00	JAN 2020	Emissão
01	09/11/2022	- Inclusão do histórico das revisões - Revisão com atualização do logotipo da empresa e inclusão da descrição de alergênicos - Revisão com alteração na formatação do documento - Revisão com inclusão das referências bibliográficas e alteração da arte na apresentação final. - Revisão dos aditivos, com inclusão do INS dos ingredientes e atualização das características nutricionais com novo cálculo e nova formatação de acordo com as novas legislações - Inclusão de coleta de amostras no item rastreabilidade
02	30/03/2023	- Nova receita (Consta no painel principal por 90 dias a frase NOVA RECEITA ou NOVA FÓRMULA) - Troca de ingrediente

- Este documento substitui qualquer versão anterior. As informações, declarações, sugestões e recomendações aqui descritas, estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

A Empresa TRPA do Brasil está em uso o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/industrializadores de alimentos.

A Empresa não possui um Programa de Controle de Alergênicos, é realizado um controle interno na linha de produção e na higienização diária do ambiente, dos equipamentos e utensílios.



FICHA TÉCNICA
PASTA ALEMÃ DE COCO

Código: FT- 2023

Revisão: 02

Sabor número: 07

Data: Março/23

Número de Páginas : 06

Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista

Aprovado por : Jacson Jacob Rheinheimer

14. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTES: açúcar, polpa coco, leite, amido modificado, glicose, conservantes sorbato de potássio, benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante ácido láctico e aroma idêntico ao natural de leite condensado. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. PODE CONTER AMENDOIM, NOZES. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

1. Para baldes de 1,05 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 53			
Porção: 20 g (1 Colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	329	67	3
Carboidratos (g)	49	9,8	3
Açúcares totais (g)	42	8,3	
Açúcares adicionados (g)	41	8,1	16
Proteínas (g)	1,8	0,4	1
Gorduras totais (g)	14	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,07	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,3	1
Sódio (mg)	20	4	0
Não contém quantidades significativas de gorduras trans			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			



FOP alto em açúcar adicionado

2. Para baldes de 1,8 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 90			
Porção: 20 g (1 Colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	329	67	3
Carboidratos (g)	49	9,8	3
Açúcares totais (g)	42	8,3	
Açúcares adicionados (g)	41	8,1	16
Proteínas (g)	1,8	0,4	1
Gorduras totais (g)	14	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,07	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,3	1
Sódio (mg)	20	4	0
Não contém quantidades significativas de gorduras trans			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			



FOP alto em açúcar adicionado



**FICHA TÉCNICA
PASTA ALEMÃ DE COCO**

Código: FT- 2023

Revisão: 02

Sabor número: 07

Data: Março/23

Número de Páginas : 06

Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista

Aprovado por : Jacson Jacob Rheinheimer

3. Para baldes de 4 Kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 200			
Porção: 20 g (1 Colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	329	67	3
Carboidratos (g)	49	9,8	3
Açúcares totais (g)	42	8,3	
Açúcares adicionados (g)	41	8,1	16
Proteínas (g)	1,8	0,4	1
Gorduras totais (g)	14	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,07	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,3	1
Sódio (mg)	20	4	0
Não contém quantidades significativas de gorduras trans			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			



FOP alto em açúcar adicionado

	FICHA TÉCNICA PASTA ALEMÃ DE COCO	Código: FT- 2023
		Revisão: 02
		Sabor número: 07
		Data: Março/23
		Número de Páginas : 06
Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista		
Aprovado por : Jacson Jacob Rheinheimer		

15. ALERGÊNICOS

Alimento Alergênico	Presente no Produto	Presença na Linha de Produção	Presente na fábrica	O risco de contaminação cruzada é nulo ou está sob controle?
Aipo e Derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Amendoim e derivados	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
Castanhas e derivados (**)	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
Cereais contendo Glúten(***)	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Crustáceos e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Geleia Real	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Gergelim e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Látex (borracha natural)	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Leite e derivados incluindo lactose	SIM	SIM	SIM	NÃO
Moluscos e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Mostarda e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Ovos e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Peixes e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Pólen de abelha/própolis	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Soja e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Tremoço e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO

(*) Definição de substância em conformidade com Resolução RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022 (ANVISA) Brasil;

(**) Amêndoas, Avelãs, Castanhas, Castanhas de caju, Castanhas do Pará, Macadâmia, Nozes, Noz de Queensland, Noz Pecã, Pinoli, Pinhão e Pistache.

(***) Aveia, Centeio, Cevada, Espelta, Trigo ou Híbridos e produtos derivados.