

|                                                                                  |                                                      |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS</b>             | <b>ETP-GQ-01-39</b>                           |
|                                                                                  | <b>PRODUTO:</b> RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO | <b>REVISÃO:</b> 12<br><b>DATA:</b> 29/05/2024 |
|                                                                                  | <b>EMITIDO POR:</b> GQ                               | <b>PÁGINA:</b> 1 de 6                         |

### 1. Descrição

Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro, despelculado, selecionado, triturado, parcialmente desidratado.

### 2. Informações nutricionais

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                                 |       |      |      |
|--------------------------------------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 83/417                          |       |      |      |
| Porção: 12g (5 Colheres de chá)                        |       |      |      |
|                                                        | 100 g | 12 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)                                | 673   | 81   | 4    |
| Carboidratos (g)                                       | 31    | 3,7  | 1    |
| Açúcares totais (g)                                    | 16    | 2    |      |
| Açúcares adicionados (g)                               | 10    | 1,2  | 2    |
| Proteínas (g)                                          | 6,2   | 0,7  | 1    |
| Gorduras totais (g)                                    | 58    | 7    | 11   |
| Gorduras saturadas (g)                                 | 51    | 6,2  | 31   |
| Gorduras trans (g)                                     | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)                                 | 15    | 1,8  | 7    |
| Sódio (mg)                                             | 37    | 4,4  | 0    |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. |       |      |      |

### 3. Parâmetros sensoriais

|          |                                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------------|
| Aspecto: | granulado, parcialmente desidratado fino;                            |
| Cor:     | branca;                                                              |
| Sabor:   | característico a coco ralado, livre de rancidez e sabores estranhos; |
| Odor:    | característico a coco ralado, livre de rancidez e odores estranhos.  |

### 4. Especificações

|                                                                         |                                                                  |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b> Everton Teixeira<br>Técnico Analista da Qualidade | <b>Revisado por:</b> Sandolene Costa<br>Coordenador da Qualidade | <b>Aprovado por:</b> Moacir de Borba<br>Diretor Industrial |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                      |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS</b>             | <b>ETP-GQ-01-39</b>                           |
|                                                                                  | <b>PRODUTO:</b> RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO | <b>REVISÃO:</b> 12<br><b>DATA:</b> 29/05/2024 |
|                                                                                  | <b>EMITIDO POR:</b> GQ                               | <b>PÁGINA:</b> 2 de 6                         |

#### 4.1. Parâmetros físico-químicos

| Determinações             | Unidade   | Especificações |
|---------------------------|-----------|----------------|
| Umidade                   | %         | Máx. 5,0       |
| Lipídeos                  | %         | 35,0 +/- 5,0   |
| Acidez titulável          | N %       | Máx. 3,0       |
| Sulfito - SO <sub>2</sub> | ppm       | Máx. 200       |
| Pontos pretos             | Unid/100g | Máx. 15        |
| Granulometria (%) retido  | Malha 7   | Máx. 1%        |
|                           | Malha 12  | Máx. 15%       |
|                           | Malha 16  | 20 a 35%       |
|                           | Malha 35  | 45 a 65%       |
|                           | Base      | Máx. 10%       |

#### 4.2. Parâmetros metais pesados

| Determinações | Unidade | Especificações |
|---------------|---------|----------------|
| Chumbo - Pb   | mg/kg   | Máx. 0,20      |
| Cádmio - Cd   | mg/kg   | Máx. 0,10      |
| Arsênio - As  | mg/kg   | Máx. 0,20      |
| Cobre - Cu    | mg/kg   | Máx. 10        |

#### 4.3. Parâmetros microbiológicos

| Determinações    | Unidade | Especificações       |
|------------------|---------|----------------------|
| Escherichia coli | UFC /g  | Máx. 10 <sup>2</sup> |
| Salmonella sp    | UFC/25g | Ausente              |

#### 4.4. Parâmetros de macroscopia e microscopia

| Determinações                                                 | Unidade | Especificações  |
|---------------------------------------------------------------|---------|-----------------|
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas | -       | Máx. 25 em 225g |

|                                                                         |                                                                  |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b> Everton Teixeira<br>Técnico Analista da Qualidade | <b>Revisado por:</b> Sandolene Costa<br>Coordenador da Qualidade | <b>Aprovado por:</b> Moacir de Borba<br>Diretor Industrial |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                      |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS</b>             | <b>ETP-GQ-01-39</b>                           |
|                                                                                  | <b>PRODUTO:</b> RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO | <b>REVISÃO:</b> 12<br><b>DATA:</b> 29/05/2024 |
|                                                                                  | <b>EMITIDO POR:</b> GQ                               | <b>PÁGINA:</b> 3 de 6                         |

|               |   |                                                  |
|---------------|---|--------------------------------------------------|
| Areia         | - | Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido |
| Ácaros Mortos | - | Máx. 5                                           |

### 5. Shelf-life

Doze (12) meses, a partir da data de fabricação, desde que atendidas às condições de armazenagem.

### 6. Forma de apresentação

| Embalagem                                                                                                | Peso líquido | Marca   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
| Embalagem primária: filme de PE. atóxico de baixa densidade<br>Embalagem secundária: saco de PE. atóxico | 10 x 1kg     | Rizzato |
| Saco de PE. atóxico envolto por saco de papel kraft multifoliado                                         | 5kg          | Rizzato |

### 7. Ingredientes

- Amêndoa de coco desidratada;
- Açúcar;
- Maltodextrina;
- Conservante INS 223.

### 8. Inspeção visual

A matéria prima não contém (ausência em 100 g):

- Insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos;
- Parasitos;
- Excrementos de insetos e ou de outros animais;

|                                                                         |                                                                  |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b> Everton Teixeira<br>Técnico Analista da Qualidade | <b>Revisado por:</b> Sandolene Costa<br>Coordenador da Qualidade | <b>Aprovado por:</b> Moacir de Borba<br>Diretor Industrial |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                      |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS</b>             | <b>ETP-GQ-01-39</b>                           |
|                                                                                  | <b>PRODUTO:</b> RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO | <b>REVISÃO:</b> 12<br><b>DATA:</b> 29/05/2024 |
|                                                                                  | <b>EMITIDO POR:</b> GQ                               | <b>PÁGINA:</b> 4 de 6                         |

- Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, que podem causar lesões ao consumidor;
- Pedras, papelão, plástico e outros materiais estranhos, inteiros ou em partes.

### 9. Alergênicos

| Alergênicos                                                                                    | Presença |     | Contém traços |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|---------------|-----|
|                                                                                                | Sim      | Não | Sim           | Não |
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.                                    |          | X   |               | X   |
| Crustáceos.                                                                                    |          | X   |               | X   |
| Ovos.                                                                                          |          | X   |               | X   |
| Peixes.                                                                                        |          | X   |               | X   |
| Amendoim.                                                                                      |          | X   |               | X   |
| Soja.                                                                                          |          | X   |               | X   |
| Leites de todas as espécies de animais mamíferos.                                              |          | X   |               | X   |
| Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus ommunis</i> L.). |          | X   |               | X   |
| Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.).                                                                 |          | X   |               | X   |
| Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).                                            |          | X   |               | X   |
| Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).                        |          | X   |               | X   |
| Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.).                                                           |          | X   |               | X   |
| Nozes ( <i>Juglans</i> spp.).                                                                  |          | X   |               | X   |
| Pecãs ( <i>Carya</i> spp.).                                                                    |          | X   |               | X   |
| Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.).                                                             |          | X   |               | X   |
| Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.).                                                                   |          | X   |               | X   |
| Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.)                                                              |          | X   |               | X   |

|                                                                         |                                                                  |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b> Everton Teixeira<br>Técnico Analista da Qualidade | <b>Revisado por:</b> Sandolene Costa<br>Coordenador da Qualidade | <b>Aprovado por:</b> Moacir de Borba<br>Diretor Industrial |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                      |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS</b>             | <b>ETP-GQ-01-39</b>                           |
|                                                                                  | <b>PRODUTO:</b> RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO | <b>REVISÃO:</b> 12<br><b>DATA:</b> 29/05/2024 |
|                                                                                  | <b>EMITIDO POR:</b> GQ                               | <b>PÁGINA:</b> 5 de 6                         |

|                |  |   |  |   |
|----------------|--|---|--|---|
| Látex natural. |  | X |  | X |
|----------------|--|---|--|---|

#### 10. Presença de OGM (organismos geneticamente modificados):

| Informação                               | Presença / Ausência |
|------------------------------------------|---------------------|
| OGM (Organismo Geneticamente Modificado) | Ausência            |

#### 11. Recomendações de transporte, armazenagem, manuseio e conservação

##### 11.1. Transporte

Os veículos utilizados para transportar o produto devem estar limpos, secos e isentos de substâncias químicas.

Não é permitido transportar outros materiais ou equipamentos junto com esse produto. Para garantir a integridade das embalagens e qualidade do produto, os veículos devem possuir lonas para forração do assoalho e para envelopamento da carga.

Em função da segurança do produto e rastreabilidade, não é permitido o procedimento de "transbordo" pelas transportadoras, com passagem da carga para outro veículo durante o trajeto.

##### 11.2. Armazenagem, manuseio e conservação

Não armazenar o produto em contato direto com o chão e proteger contra a ação de pragas. Conservar em local fechado, limpo, fresco e seco, longe de produtos químicos e de odores estranhos e protegidos do sol.

#### 12. Uso pretendido

Produto alimentício utilizado no preparo de alimentos, uso culinário ou industrial.

#### 13. Consumo

Após aberto, vedar bem e consumir em até 10 dias.

#### 14. Referência

RDC Nº 8/2013 - Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó.

IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020 – Estabelece os resultados técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

|                                                                         |                                                                  |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b> Everton Teixeira<br>Técnico Analista da Qualidade | <b>Revisado por:</b> Sandolene Costa<br>Coordenador da Qualidade | <b>Aprovado por:</b> Moacir de Borba<br>Diretor Industrial |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                      |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS</b>             | <b>ETP-GQ-01-39</b>                           |
|                                                                                  | <b>PRODUTO:</b> RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO | <b>REVISÃO:</b> 12<br><b>DATA:</b> 29/05/2024 |
|                                                                                  | <b>EMITIDO POR:</b> GQ                               | <b>PÁGINA:</b> 6 de 6                         |

RDC Nº 722/2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Ato relacionado IN 160/2022.

RDC Nº 724/2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

RDC Nº 623/2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

RDC Nº 727/2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RDC 84/2000 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Coco Ralado.

|                                                                         |                                                                  |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b> Everton Teixeira<br>Técnico Analista da Qualidade | <b>Revisado por:</b> Sandolene Costa<br>Coordenador da Qualidade | <b>Aprovado por:</b> Moacir de Borba<br>Diretor Industrial |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|