

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-40
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO PREMIUM	REVISÃO: 12 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 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: 417/834 Porção: 12g (5 Colheres de chá)			
	100 g	12 g	%VD*
Valor energético (kcal)	711	87	4
Carboidratos (g)	24	2,9	1
Açúcares totais (g)	7,3	0,9	
Açúcares adicionais (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,9	0,8	2
Gorduras Totais (g)	65	7,7	12
Gorduras Saturadas (g)	57	6,9	35
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	17	2,1	8
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.

4.1. Parâmetros físico-químicos

Elaborado por: Everton Teixeira Técnico Analista da Qualidade	Revisado por: Sandolene Costa Coordenadora da Qualidade	Aprovado por: Moacir de Borba Diretor Industrial
---	---	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-40
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO PREMIUM	REVISÃO: 12 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 2 de 6

Determinações	Unidade	Especificações
Umidade	%	Máx. 3,0
Lipídeos	%	55 +/- 5,0
Acidez titulável	N %	Máx. 3,0
Sulfito – SO ₂	ppm	Máx. 200
Pontos pretos	Unid/100g	Máx. 10
Granulometria (%) retido	Malha 7	Máx. 0%
	Malha 12	Máx. 15%
	Malha 16	30 a 40%
	Malha 35	40 a 65%
	Base	Máx. 5%

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 ²
Salmonella sp	UFC/25g	Ausente

4.4. Parâmetros de macroscopia e microscopia

Determinações	Unidade	Especificações
---------------	---------	----------------

Elaborado por: Everton Teixeira Técnico Analista da Qualidade	Revisado por: Sandolene Costa Coordenadora da Qualidade	Aprovado por: Moacir de Borba Diretor Industrial
---	---	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-40
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO PREMIUM	REVISÃO: 12 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 3 de 6

Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	-	Máx. 25 em 225g
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
Saco de PE. Atóxico envolto por saco de papel kraft multifoliado	5kg	Rizzato

7. Ingredientes

- Amêndoa de coco desidratada;
- 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;
- Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, que podem causar lesões ao consumidor;

Elaborado por: Everton Teixeira Técnico Analista da Qualidade	Revisado por: Sandolene Costa Coordenadora da Qualidade	Aprovado por: Moacir de Borba Diretor Industrial
---	---	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-40
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO PREMIUM	REVISÃO: 12 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 4 de 6

- 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 (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus ommunis L.).		X		X
Avelãs (Corylus spp.).		X		X
Castanha-de-caju (Anacardium occidentale).		X		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa).		X		X
Macadâmias (Macadamia spp.).		X		X
Nozes (Juglans spp.).		X		X
Pecãs (Carya spp.).		X		X
Pistaches (Pistacia spp.).		X		X
Pinoli (Pinus spp.).		X		X
Castanhas (Castanea spp.)		X		X

Elaborado por: Everton Teixeira Técnico Analista da Qualidade	Revisado por: Sandolene Costa Coordenadora da Qualidade	Aprovado por: Moacir de Borba Diretor Industrial
---	---	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-40
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO PREMIUM	REVISÃO: 12 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 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.

Elaborado por: Everton Teixeira Técnico Analista da Qualidade	Revisado por: Sandolene Costa Coordenadora da Qualidade	Aprovado por: Moacir de Borba Diretor Industrial
---	---	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-40
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FINO PREMIUM	REVISÃO: 12 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 6 de 6

14. Referência

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

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, 08/10/2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

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.

Elaborado por: Everton Teixeira Técnico Analista da Qualidade	Revisado por: Sandolene Costa Coordenadora da Qualidade	Aprovado por: Moacir de Borba Diretor Industrial
---	---	--