

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-45
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FLOCADO	REVISÃO: 11 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 1 de 6

1. Descrição

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

2. Informações nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 84/417 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 adicionais (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: parcialmente desidratado fios longos;
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

4.1. Parâmetros físico-químicos

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-45
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FLOCADO	REVISÃO: 11 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 2 de 6

Determinações	Unidade	Especificações
Umidade	%	Máx. 3,0
Lipídeos	%	40,0 +/- 5,0
Acidez titulável	N %	Máx. 3,0
Sulfito – SO ₂	ppm	Máx. 200
Pontos pretos	Unid/100g	Máx. 10
Granulometria (%) retido	Malha 8	Máx. 25%
	Malha 12	45 a 55%
	Malha 16	20 a 30%
	Malha 35	5 a 15%
	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
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	-	Máx. 25 em 225g
Areia	-	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-45
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FLOCADO	REVISÃO: 11 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 3 de 6

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 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;
- Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, que podem causar lesões ao consumidor;

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-45
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FLOCADO	REVISÃO: 11 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 Coordenador da Qualidade	Aprovado por: Moacir de Borba Diretor Industrial
---	--	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-45
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FLOCADO	REVISÃO: 11 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 piso 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

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS	ETP-GQ-01-45
	PRODUTO: RIZZATO COCO RALADO DESIDRATADO FLOCADO	REVISÃO: 11 DATA: 29/05/2024
	EMITIDO POR: GQ	PÁGINA: 6 de 6

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.

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.

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