

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

Código

EPA 02

Emissão

11/07/2024

Revisão

0

Página

Pág 1 de 2

Produto	Ganache de Chocolate Branco
Nome técnico	Cobertura e Recheio tipo Ganache sabor Chocolate Branco
Descrição	Ganache sabor chocolate branco pronto para uso, utilizado na aplicação de bolos, tortas, cupcakes e toda a linha de confeitaria.
Sugestão de Aplicação	Poderá ser aplicado diretamente em pizzas, tortas, bombas, sonhos, croissant, etc. A quantidade a ser utilizada fica de acordo com cada receita.
Benefícios	Produto versátil para uso como cobertura, recheio e decoração para toda a linha de confeitaria. Acabamento liso e homogêneo. Fácil e prático de utilizar. Textura cremosa.

Ingredientes

Açúcar, oleína de palma, óleo de palma, leite em pó, soro de leite em pó, gordura vegetal totalmente hidrogenada, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, PISTACHE, TRIGO, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.**

Características Sensoriais

Aparência	Creme em pasta, lisa, homogênea, levemente brilhosa.
Cor	Branca, levemente amarelada
Odor	Doce, lácteo, característico
Sabor/Aroma	Doce, lácteo, característico

Características Biológicas

Parâmetros	Metodologia	Especificação
Salmonella sp/25g	Metodologia do laboratório externo	Ausente em 25g
Estafilococos coagulase positiva/g,	Metodologia do laboratório externo	≤ 100 UFC/g
Enterobacteriaceae	Metodologia do laboratório externo	≤ 10 UFC/g
Bolores e leveduras	Metodologia do laboratório externo	≤ 100 UFC/g

Legislação de Referência: IN nº 161 de 01/07/2022 – categoria 20g

Características Macro e Microscópicas

Parâmetros	Metodologia	Especificação
Areia (Alimentos em geral)	AOAC 941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido	<1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	965.38 b (16.02.01)	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	965.38 b (16.02.01)	1 em 100g
Ácaros mortos (Alimentos em geral)	AOAC 992.12	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Legislação de Referência: RDC nº623, de 09/03/2022

SWEET CREAM CHOCOLATES LTDA

End. Matriz: Rua Santa Emiliania, nº 266 – Resid São Gabriel II
Salto/ SP – CEP: 13.327-510

End. Filial: Av Imirim, nº 1854 – Sala 02
Imirim – São Paulo / SP – CEP: 02464-300

Telefone: (11) 3857-2602 / E-mail: contato@sweetcream.com.br

www.sweetcream.com.br

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

Código

EPA 02

Emissão

11/07/2024

Revisão

0

Página

Pág 2 de 2

Características Químicas - Inorgânicas

Parâmetros	Metodologia	Especificação
Arsênio total	Metodologia do laboratório externo	Máximo de 0,2 mg/kg
Cadmio	Metodologia do laboratório externo	Máximo de 0,2 mg/kg
Chumbo	Metodologia do laboratório externo	Máximo de 0,2 mg/kg
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Metodologia do laboratório externo	Máximo de 5 mg/kg
Ocratoxina A	Metodologia do laboratório externo	Máximo de 5 mg/kg

Legislação de Referência: IN nº160 de 01/07/2022 para compostos inorgânicos

Rotulagem Nutricional

Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 200

Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD *
Valor energético (kcal)	555	111	6
Carboidratos (g)	62	12	4
Açúcares totais (g)	62	12	
Açúcares adicionados (g)	55	11	22
Proteínas (g)	2,5	0,5	1
Gorduras totais (g)	34	6,9	11
Gorduras saturadas (g)	15	3,1	15
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	47	9,3	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Rotulagem Nutricional Frontal

ALTO EM

AÇÚCAR ADICIONADO

GORDURA SATURADA

Informações de Embalagem e Transporte

Embalagem	Balde de 4 kg Para transportar não será necessário refrigeração
Recomendações de armazenamento	Manter o produto em local seco, fresco e protegido da luz solar direta. Após aberta, manter a embalagem fechada até o final do prazo de validade.
Prazo de validade	12 meses a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.

Informações adicionais

Classificação fiscal – 2106.90.90
Contém ingrediente de origem animal.
Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
Informação nutricional obtida através de cálculo teórico baseado em dados de tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais, e dos fornecedores das matérias-primas. As informações contidas nesta especificação são baseadas na formulação do produto, nos dados fornecidos pelos fornecedores das matérias-primas e da unidade fabril até a data de emissão do presente documento.

Confidencialidade

As informações contidas nesta especificação são confidenciais e de propriedade da Sweet Cream Chocolates. Destina-se exclusivamente para uso a qual ele é fornecido. Não devem ser utilizadas, divulgadas, copiadas a terceiros sem o consentimento por escrito da Sweet Cream Chocolates.

Registro de revisão

Data

Rev 00 – Emissão inicial

11/07/2024

SWEET CREAM CHOCOLATES LTDA

End. Matriz: Rua Santa Emiliania, nº 266 – Resid São Gabriel II
Salto/ SP – CEP: 13.327-510

End. Filial: Av Imirim, nº 1854 – Sala 02
Imirim – São Paulo / SP – CEP: 02464-300

Telefone: (11) 3857-2602 / E-mail: contato@sweetcream.com.br

www.sweetcream.com.br