

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

GANACHE DE CHOCOLATE COM AVELÃ

Código

EPA 04

Emissão

11/07/2024

Revisão

0

Página

Pág 1 de 2

Produto	Ganache Chocolate com Avelã
Nome técnico	Cobertura e Recheio tipo Ganache sabor Chocolate com Avelã
Descrição	Ganache sabor chocolate com avelã 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, cacau em pó, soro de leite em pó, leite em pó, gordura vegetal totalmente hidrogenada, pasta de avelã integral, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes. **ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃ E DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU, PISTACHE, TRIGO, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.**

Características Sensoriais

Aparência	Creme em pasta, lisa, homogênea, levemente brilhosa.
Cor	Marrom
Odor	Doce, característico chocolate com avelã
Sabor/Aroma	Doce, característico chocolate com avelã

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 COM AVELÃ

Código

EPA 04

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)	543	109	5
Carboidratos (g)	59	12	4
Açúcares totais (g)	58	12	
Açúcares adicionados (g)	54	11	22
Proteínas (g)	3,1	0,6	1
Gorduras totais (g)	34	6,8	10
Gorduras saturadas (g)	15	3,0	15
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	0,4	2
Sódio (mg)	24	5	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 4kg 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 – 1806.20.00

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