

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



Alca Foods Ltda
BR. 153, Km 696, Setor Industrial
Itumbiara – Goiás
CNPJ: 00.637.093/0001 – 60
IE: 10.273.680-4
Fone: 64 2103 4222
www.alcafoods.com

CORN SUGAR MASCAVO

Flocos de milho açucarados com açúcar mascavo

FALC-4-LAM-10
DATA: 11/10/2021

Produto obtido a partir do grão de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, com calda açucarada e enriquecido com vitaminas e minerais. Adicionado de ingredientes e/ou substâncias permitidas por lei. Fabricado por processo tecnologicamente adequado e de acordo com Boas Práticas de Fabricação. Os índices de vitaminas e minerais adicionados estão de acordo com a legislação vigente. Produto dispensado de registro. Alimento livre de transgênicos.

CARACTERÍSTICAS

| ORGANOLÉPTICA | | FÍSICO QUÍMICA | |
|---------------|-------------------|----------------|---------------|
| Aspecto | Flocos | Formato | Flocos |
| Cor | Caramelo / Marrom | Umidade | 1.0 ~ 7.0 % |
| Odor | Característico | Densidade | 210 ~ 240 g/l |
| Sabor | Característico | pH | 5.0 ~ 7.0 |
| Textura | Crocante | Acidez | 0 ~ 3 |

INGREDIENTES

Milho, açúcar mascavo, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), ácido fólico], complexo mineral [pírofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA E TRIGO.**

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação Nutricional. Porção de 30g (3/4 de xícara): Valor Energético 115 kcal = 483 kJ (6% VD*), Carboidratos 26g (9% VD*), Proteínas 1,7g (3% VD*), Gorduras Totais 0,5g (1% VD*), Gorduras Saturadas 0g (0% VD*), Gorduras Trans 0g (**), Gorduras Monoinsaturadas 0,5g (**), Gorduras Poliinsaturadas 0g (**), Colesterol 0mg (**), Fibra Alimentar 2,0g (8% VD*), Cálcio 2,0mg (**), Ferro 3,5mg (25% VD*), Sódio 180mg (7% VD*), Zinco 2,0mg, (29% VD*), Vitamina C 11mg (25% VD*), Vitamina B1 0,30mg (25% VD*) Vitamina B2 0,32mg, (25% VD*), Niacina 4,0mg (25% VD*), Vitamina B6 0,32mg (25% VD*), Vitamina B12 0,60µg (25% VD*), Ácido Pantotênico 1,2mg, (24% VD), Ácido Fólico 60µg (25% VD).
*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

DIZERES DE ROTULAGEM

Fabricante, nome do produto, peso líquido, data fabricação, data de validade, nº lote, nº turno, composição, informações nutricionais.

VALIDADE

12 meses (1 ano) contados a partir da data de fabricação, respeitando condições de conservação e armazenamento.

DADOS DE EMBALAGENS

| Gramatura | Quantidade na Embalagem (un) | Material das Embalagens | | |
|-----------|------------------------------|--|----------------------------|--|
| | | Embalagem Primária (Bobina / Saco) | Embalagem Secundária (Box) | Embalagem Terciária (Caixa) |
| Bag 500g | 10 | Filme impresso BOPP perolizado + PP (polipropileno) laminado transparente ou Filme impresso PP (polipropileno) + PE (polietileno) laminado transparente. | N/A | Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, com miolo ondulado semi-kraft, externo com acabamento kraft, lacrada com fita adesiva plastificada e capacidade para comportar a quantidade de bag ao qual se destina. |
| Bag 1kg | 6 | Filme impresso PP (polipropileno) + PE (polietileno) laminado transparente. | N/A | |
| Bag 2 kg | 3 | Saco de polietileno de baixa densidade atóxico, transparente, termossoldado e resistente | N/A | |
| Saco 8kg | 1 | Saco de papel multifoldado, atóxico e resistente. Envolvendo um saco de polietileno transparente, atóxico e resistente | N/A | |

ARMAZENAMENTO

| | |
|---------------------|--|
| Local | Conservar ao abrigo de luz solar, em temperatura ambiente, isento de produtos tóxicos ou outros que exalem odores indesejáveis, isento de poeiras, pragas e outros contaminantes. Estocar em local seco e arejado. |
| Estocagem | Manter o recipiente bem fechado em local seco, fresco e bem ventilado. Evitar altas temperaturas e umidade. |
| Empilhamento caixas | Empilhar sobre paletes no máximo 10 caixas. |
| Empilhamento Sacos | Empilhar sobre paletes no máximo 12 sacos. |

Químico Responsável: **Leonardo Magalhães de Castro**
Química Tecnológica / Conselho de Classe: CRQ XII Região / Nº de Registro no Conselho de Classe: 12200072

Arquivado em:CQ
FALC-4-PeD-04.Xls

Index: Seq. Nº/Grupo

Tempo de Cons.: Indeterminado

Disp. Final: Arquivo
FALC-4-PeD-04.Xls Rev. C

Este documento revoga todas as outras versões anteriores. Para parâmetros legais consultar Alca Foods.

IBD
NÃO OGM