

## **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LASCAS DE COCO ASSADO SABOR CACAU**

### **DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), selecionado, higienizado, cortado por uma fatiadora mecânica, adicionado os demais ingredientes e assado através de processos tecnológicos adequados.

### **INGREDIENTES:**

Coco in natura fatiado, açúcar mascavo e cacau 100% puro em pó.

### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto: Fatiado em tiras e assado.

Cor: Marrom.

Aroma: Livre de ranço e aromas estranhos.

Sabor: Livre de ranço e sabores estranhos

Textura: Crocante.

### **ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:**

1) Armazenado e transportado em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores.

2) Não armazenar o produto em contato direto com o chão e proteger contra a ação de pragas.

3) Os veículos utilizados para transportar o produto devem estar limpos, secos e isentos de substâncias químicas.

4) Não é permitido transportar outros materiais ou equipamentos junto com esse produto.

5) Conservar em local fechado, limpo, fresco, seco, longe de produtos químicos e de odores estranhos e protegido do sol.



Zona  
Cerealista  
online

**VALIDADE:**

Vencimento de 07 meses após data de fabricação e em condições ideais. Após aberto, vedar bem e manter refrigerado, consumindo em até 10 dias. Caso o produto perca a crocância, coloque no forno pré-aquecido por 5 minutos e aguarde esfriar.

**ALERGÊNICOS:**

Este produto não é considerado um alimento Alergênico, não há riscos de contaminação cruzada no processo e nem compartilha equipamentos, de acordo com a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, ANVISA.

<b>ALERGÊNICOS</b>	<b>PRESENÇA</b>	<b>CONTÉM TRAÇOS</b>
Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, gamut ou outras estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais.	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Crustáceos e produtos à base de crustáceos.	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Ovos e produtos à base de ovos.	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Peixes e produtos à base de peixe.	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Amendoins e produtos à base de amendoins.	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>

Soja e produtos à base de soja.	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).	<b>NÃO</b>	<b>SIM</b>
Oleaginosas (amêndoas, avelã, castanha-do-brasil, castanha –de-caju, nozes, pecãs, pistache)	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Pinoli	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>
Látex natural	<b>NÃO</b>	<b>NÃO</b>



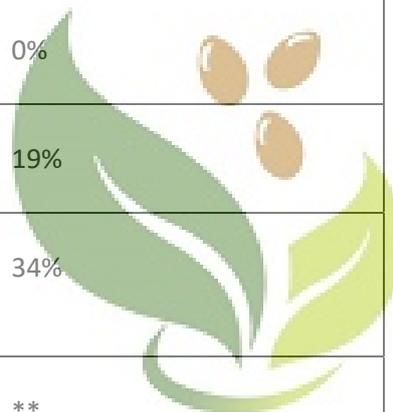
**Zona**  
**Cerealista**  
 online

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 30G

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	110kcal = 460KJ	6%
Carboidrato	5g	3%
Proteína	0g	0%
Gorduras Totais	11g	19%
Gorduras Saturadas	7g	34%
Gordura Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	8mg	0%

(\*)% Valores diários com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400K.J.

seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*VD não estabelecido.



Zona  
Cerealista

online

A tabela abaixo é referente a uma fornada de coco, onde são usados 105 cocos inteiros, totalizando 63kg, e vale ressaltar que o forno comporta 12 bandejas, sendo que cada uma cabe 2kg do coco in natura já higienizado.

**\*\*FC = Fator de correção:** Significa que para gerar 1kg da massa limpa serão necessários 2,62Kg do coco bruto.

**\*\*IC = Fator de cocção:** Significa que para gerar 1kg do coco assado, serão necessários 1,22kg da massa crua.

Ingredientes	Peso Bruto	FC	IC	Peso Líquido
Coco in natura	63kg	2,62kg	1,22kg	19,7kg
Açúcar mascavo	4kg e 800g	1kg	1kg	4kg e 800g
Cacau 100% puro em pó	1kg e 200g	1kg	1kg	1kg e 200g



Zona  
Cerealista  
online