	VENÂNCIO'S DOCE LTDA. <i>Genebra Chocolates</i> CNPJ: 67.004.507/0002-75 Avenida Vereador Abel Ferreira, 2750 Chácara Mafalda, São Paulo, SP, CEP: 03372-015	Código: 700
		Implantação: Junho/2023
		Página 1 de 3

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

SETOR: DRAGEADOS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO ACABADO

1.1. Nome comercial do produto

Drageado de amêndoas 70% zero açúcar.

1.2. Público alvo

Lojas de produtos naturais, atacadistas e distribuidores de doces.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO ACABADO

2.1. Composição

Chocolate 70% cacau zero açúcar, Amêndoas torradas

2.2 Características

2.2.1. Sensorial.

Parâmetros	Especificações
Cor	Uniforme, Marrom
Odor e sabor	Característico do produto
Aspecto	Formato de uma amêndoa coberta com chocolate
Sabor	Característico
Impurezas	Ausência de sujidades

2.3. Prazo de validade

Quando seguida a regra de estocagem, 6 meses.

2.4. Ingredientes


Chocolate 70% cacau zero açúcar (massa de cacau, maltitol, cacau em pó, manteiga de cacau, emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante), amêndoas, cacau em pó, isomalte, goma arábica, álcool de cereais, silicato de magnésio (INS 553i).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM AMÊNDOAS.

PODE CONTER AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, MACADÂMIA, NOZES.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ELABORADO POR: Marina Lopes Rondina - Qualidade	APROVADO POR: Bárbara Baltasar Alves - Gestão
--	--

	VENÂNCIO'S DOCE LTDA. <i>Genebra Chocolates</i> CNPJ: 67.004.507/0002-75 Avenida Vereador Abel Ferreira, 2750 Chácara Mafalda, São Paulo, SP, CEP: 03372-015	Código: 700
		Implantação: Junho/2023
		Página 2 de 3


2.4.1. Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 42			
Porção de 25g (5 unidades)			
	100 g	25g	%VD(*)
Valor energético (kcal)	576	144	7%
Carboidratos (g)	7,6	1,9	1%
Açúcares totais (g)	1,2	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	13	3,2	6%
Gorduras totais (g)	56	14	22%
Gorduras saturadas (g)	23	5,7	29%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	16	4,0	16%
Sódio (mg)	0	0	0%
(*) Percentual de valores diários fornecidos por porção.			



Alergênicos	Contém	Não contém
Trigo, centeio, cevada, aveia		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoim	X	
Soja	X	
Leite		X
Amêndoas	X	
Avelãs	X	
Castanha de caju	X	
Castanha do Brasil Pará	X	
Macadâmias	X	
Nozes	X	
Pecãs	X	
Pistaches	X	
Pinoli		X
Látex natural		X

ELABORADO POR: Marina Lopes Rondina - Qualidade	APROVADO POR: Bárbara Baltasar Alves - Gestão
--	--

	VENÂNCIO'S DOCE LTDA. <i>Genebra Chocolates</i> CNPJ: 67.004.507/0002-75 Avenida Vereador Abel Ferreira, 2750 Chácara Mafalda, São Paulo, SP, CEP: 03372-015	Código: 700
		Implantação: Junho/2023
		Página 3 de 3

3. Acondicionamento do produto acabado

3.1. Embalagem primária

- Saco plástico

3.2. Embalagem secundária

- Caixa de papelão com logotipo

3.3. Embalagem terciária

- Caixa de papelão embarque

3.4. Condições de Transporte e estocagem

Recomenda-se transportar em caminhão fechado, limpo e em temperatura máxima de 20° C.

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas, sobre estrados revestidos com plástico e afastados da parede, prateleiras laváveis.

Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor.

Mantenha o chocolate em local seco e escuro, em temperatura entre 12 e 20°C.

Afastado de odores de outros alimentos e/ou produtos (a gordura presente no chocolate absorve estes odores).

Evite guardar o chocolate na geladeira ou no freezer (isso vai alterar a qualidade).

4. PESO UNITÁRIO

1,050 Kg

5. ROTULAGEM RELACIONADA À SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- Não contém glúten
- Não contém lactose
- Manter sob refrigeração

6. CONTATO PARA DÚVIDAS

- Departamento Comercial
Telefone/WhatsApp: (11) 94035-2806
E-mail:
vendas@genebrachocolates.com.br

- Departamento de Qualidade
E-mail:
qualidade@genebrachocolates.com.br

ELABORADO POR: Marina Lopes Rondina - Qualidade	APROVADO POR: Bárbara Baltasar Alves - Gestão
--	--