	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: 707
		Implantação: Junho/2023
		Página 1 de 3

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

SETOR: BANHADOS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO ACABADO

1.1. Nome comercial do produto

Damasco inteiro coberto 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, Damasco turco inteiro

2.2 Características

2.2.1. Sensorial.

Parâmetros	Especificações
Cor	Uniforme, Marrom
Odor e sabor	Característico do produto
Aspecto	Formato de um damasco inteiro coberto 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), damasco.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOAS, 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: 707
		Implantação: Junho/2023
		Página 2 de 3


2.4.1. Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 42			
Porção de 25g (2 unidades)			
	100 g	25g	%VD(*)
Valor energético (kcal)	356	89	4%
Carboidratos (g)	44	11	4%
Açúcares totais (g)	2,4	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	4,0	1,0	2%
Gorduras totais (g)	18	4,4	7%
Gorduras saturadas (g)	9,6	2,4	12%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	12	3,0	12%
Sódio (mg)	33	8,3	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: 707
		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
--	--