

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO CAPPUCCINO AMÉRICA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES 20 G	Codificação FT.PD..
		Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz	Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Lívia Pedroni	Versão 02

1. INFORMAÇÕES DO PRODUTO

DENOMINAÇÃO LEGAL: Mistura para Preparo de Cappuccino Zero adição de Açúcares*

PESO LÍQUIDO: Cada sachê contém 20 g de produto.

VALIDADE: 365 dias, quando respeitadas as condições de armazenagem.

(*) contém açúcares próprios dos ingredientes. Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético.

2. ESPECIFICAÇÃO

INGREDIENTES

Composto lácteo (leite integral e/ou leite integral reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leiteiro, creme de leite, creme de soro de leite e mix de vitaminas e minerais (vitaminas a, c, d e ferro)), soro de leite em pó, café em pó solúvel, cacau em pó alcalino, canela em pó, sal, edulcorantes eritritol, acesulfame de potássio e aspartame, regulador de acidez bicarbonato de sódio, antiumectantes dióxido de silício e fosfato tricálcico, espessante carboximetilcelulose sódica, emulsificante lecitina de soja.

CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM FENILALANINA.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20 g (1 sachê)			
	100 ml**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	52	52	3
Carboidratos (g)	13	13	4
Açúcares totais (g)	5,1	5,1	
Aç adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,1	2,1	4
Gorduras totais (g)	2	2	3
Gord saturadas (g)	1,3	1,3	6

Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO CAPPUCCINO AMÉRICA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES 20 G	Codificação FT.PD..
		Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz	Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Livia Pedroni	Versão 02

Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	157	157	8
Cálcio (mg)	147	147	15
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção ** No alimento pronto para o consumo			

DIMENSIONAL

Caixas de embarque: C: 400mm x L: 316mm x A: 144mm.

Caixa display: C: 102 mm x L: 63 mm x A: 137 mm.

APRESENTAÇÃO

Código de vendas	Display cx /sachê display (g)	Peso (kg)	Massa por Pallet (kg)	EAN/UCC-13	EAN/UCC-14
PA31010019 (Caixa c/180 unid.)	18 x 200	3,6	226,8	7 896257 4 0185 0 (embalagem) 7 896257 4 0189 8 (caixa display)	1 7896257 4 0189 5
PA31010003 (Display c/10 unid.)	10 X 20	0,2	-	7 896257 4 0185 0 (embalagem) 7 896257 4 0189 8 (caixa display)	-

PALETIZAÇÃO

Caixas por pallet: 63

Lastro: 9

Altura: 7

EMBALAGEM

Embalagem primária: filme BOPP MATE + alumínio + PE.

Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA
A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		Codificação FT.PD..
	CAPPUCCINO AMÉRICA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES 20 G		Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz		Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Lívia Pedroni		Versão 02

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado 100% reciclável, inerte e biodegradável.

3. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Transportar o produto em ambiente seco e fresco, à temperatura menor do que 30°C e umidade relativa do ar menor do que 70%, livre de odores fortes e avarias que possam contaminar o produto. O produto pode se compactar durante o manuseio e transporte. Contudo seu peso líquido corresponde ao indicado.

Armazenar em local seco, fresco e ventilado, junto a produtos alimentícios industrializados. Após aberta a embalagem, não utilizando todo o seu conteúdo, mantê-la bem fechada e consumir no prazo máximo de 20 dias.

4. REGISTRO

Produto dispensado de registro, conforme RDC Anvisa nº 273 de 22/09/2005.

5. DESCRIÇÃO DO USO PRETENDIDO

Aqueça 100ml de água. Em uma xícara grande ou caneca, adicione 1 sachê (20g) de **Cappuccino América Zero Adição de Açúcares** e acrescente uma parte da água quente. Mexa bem até dissolver o pó. Complete com o restante da água, misturando até obter uma espuma.

Caso queira maior consistência ou espuma, utilize um mixer.

Outras sugestões de preparo:

Para maior cremosidade, experimente trocar a água por leite.

Prepare também gelado: adicione 80ml de água ou leite gelado no liquidificador, acrescente 4 pedras de gelo e 1 sachê de **Cappuccino América Zero Adição de Açúcares**.

Bata bem e sirva, fica uma delícia!

Conforme sua preferência, varie a dosagem e deguste o melhor **Cappuccino América Zero Adição de Açúcares**.

6. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência: pó homogêneo, livre de grumos e partículas estranhas
--

Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO CAPPUCCINO AMÉRICA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES 20 G	Codificação FT.PD..
		Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz	Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Lívia Pedroni	Versão 02

Cor: marrom claro, uniforme. A cor pode sofrer leve variação devido aos ingredientes naturais

Sabor: adocicado (leve residual de adoçante), com notas marcantes de café e cacau

Aroma: notas de café e cacau

7. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

<i>Microorganismo</i>	<i>Limite</i>	<i>Legislação aplicável</i>
Salmonella spp.	Ausência/25g	RDC nº 724/2022 IN 161/2022
Enterotoxinas Estafilocócicas (ng/g)	Ausência/25g	RDC nº 724/2022 IN 161/2022
Enterobacteriaceae/g	10 ² UFC/g	RDC nº 724/2022 IN 161/2022
Estafilococos coagulase positiva/g	10 ² UFC/g	RDC nº 724/2022 IN 161/2022

8. PADRÕES DE SEGURANÇA E CONTAMINANTES

<i>Contaminante</i>	<i>Limite máximo tolerado</i>	<i>Legislação aplicável</i>
Arsênio	0,20 mg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Cádmio	0,20 mg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Chumbo	0,20 mg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Ocratoxina A	10 mcg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Aflatoxina M1	5 mcg/kg	RDC nº 722/2022 IN 160/2022
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC nº 623/2022
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	RDC nº 623/2022

9. LEGISLAÇÕES

RDC nº 724/2022 – Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação;

Ato relacionado: IN 161/2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos;

Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO CAPPUCCINO AMÉRICA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES 20 G	Codificação FT.PD..
		Data de emissão 18/11/2024
	Elaborado por: Daniella Vaz	Data da revisão 18/02/2025
	Aprovado por: Lívia Pedroni	Versão 02

RDC nº 722/2022 – Dispões sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos;

Ato relacionado: IN nº 160/2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos;

RDC nº 623/2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos;

RDC nº 727/2020 – Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados;

RDC nº 429/2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;

Ato relacionado: IN nº 75/2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

10. REVISÕES

Este documento deverá ser revisado **a cada 2 anos**, ou em período menor, caso haja alterações relevantes.

11. CONTROLE VERSÃO

VERSÃO	DATA	ALTERAÇÃO REALIZADA	AUTOR	APROVADOR
00	18/11/2024	Emissão inicial	Daniella Vaz	Lívia Pedroni
01	16/01/2025	Inclusão dos parâmetros: 6. Características Sensoriais, 7. Parâmetros Microbiológicos, 8. Padrões de Segurança e Contaminantes e 9. Legislações	Daniella Vaz	Lívia Pedroni
02	18/02/2025	Inclusão das medidas dimensionais e do código PA da caixa display	Daniella Vaz	Lívia Pedroni

Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.