



Domingos Costa Indústria Alimentícias S.A.

Tel geral: (31) 3507-3300

www.vilma.com.br

Matriz: Praça Louis Ensck, 160, Cidade Industrial - Contagem/MG - CEP 32210-050

Fábrica Juiz de Fora (KROKERO): Rua Dr. Milton Ladeira, 1125, Milho Branco - Juiz de Fora/MG - CEP 36083-020

Fábrica Betim: Rua Sucupira, 2399, Aroeiras - Betim/MG - CEP 32631-052

Filiais: Montes Claros/MG - Juiz de Fora/MG - Rio de Janeiro/RJ - Vila Velha/ES - Feira de Santana/BA

Documento: Data:  
FTC-DP-04-019 12/05/2026  
Página: 1/2 Revisão: 10

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

### BISCOITO CREAM CRACKER TRADICIONAL

#### 1 - COMPOSIÇÃO:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Gordura vegetal, Amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Diabrotica firgífera*, *Dicossoma sp.*, *S. maltophilia* e *E. coli*), Sal, Fermento químico bicarbonato de sódio, Aromatizante e Melhorador de farinha enzima alfa amilase.

#### 2 - INGREDIENTES COMPLEMENTARES E MODO DE PREPARO:

Não aplicável.

#### 3- RENDIMENTO:

Não aplicável.

#### 4 - CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS E FÍSICAS:

| PARÂMETROS  | LIMITES                                     | LEGISLAÇÃO* |
|---|---|-------------|
| <b>Físico-químico</b>   |   |             |
| Sensorial   | Crocante                                    | -           |
| Cor   | Amarelo-dourado a marrom                    | -           |
| Odor  | Característico                              | -           |
| Sabor   | Característico                              | -           |
| <b>Microbiologia</b>  |   |             |
| Salmonella  | Ausência em 25g                             | ANVISA      |
| <i>Bacillus cereus</i>  | <1,0X10 <sup>1</sup> UFC/g                  | ANVISA      |
| <i>Escherichia coli</i>   | <1,0X10 <sup>1</sup> UFC/g                  | ANVISA      |
| Bolores e leveduras   | <1,0X10 <sup>1</sup> UFC/g                  | ANVISA      |
| <b>Macro e Microscopia</b>  |   |             |
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas de fabricação | 225 em 225g                                 | ANVISA      |
| Areia   | 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido | ANVISA      |
| Ácaros  | Máx. 5                                      | ANVISA      |
| Matérias estranhas macro e microscópicas                                    | Ausência                                    | ANVISA      |
| <b>Micotoxinas</b>  |   |             |
| Desoxinivalenol (DON)   | 1000 mcg/kg                                 | ANVISA      |
| Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2   | 5 mcg/kg                                    | ANVISA      |
| Ocratoxina  | 10 mcg/kg                                   | ANVISA      |
| Zearalenona   | 100 mcg/kg                                  | ANVISA      |
| <b>Metais pesados</b>   |   |             |
| Arsênio total   | 0,30 mg/kg                                  | ANVISA      |
| Cádmio  | 0,10 mg/kg                                  | ANVISA      |
| Chumbo  | 0,20 mg/kg                                  | ANVISA      |
| Cobre   | 3,33 mg/kg                                  | ANVISA      |
| Cromo   | 0,08 mg/kg                                  | ANVISA      |
| Mercurio total  | 0,002 mg/kg                                 | ANVISA      |
| Melamina  | 2,5 mg/kg                                   | ANVISA      |

\* Conforme tabela de requisitos legais TA-PD-00-001

#### 5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

170g:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL            |       |      |      |
|-----------------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: Cerca de 6 |       |      |      |
| Porção: 30 g (6 unidades)         |       |      |      |
|                                   | 100 g | 30 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)           | 434   | 131  | 7    |
| Carboidratos (g)                  | 74    | 22   | 7    |
| Açúcares totais (g)               | 3,7   | 1,1  |      |
| Açúcares adicionados (g)          | 3,7   | 1,1  | 2    |
| Proteínas (g)                     | 9,8   | 3    | 6    |
| Gorduras totais (g)               | 11    | 3,4  | 5    |
| Gorduras saturadas (g)            | 4,7   | 1,4  | 7    |
| Gorduras <i>trans</i> (g)         | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)            | 2,1   | 0,6  | 2    |
| Sódio (mg)                        | 596   | 179  | 9    |

\* Percentual de valores diário fornecidos pela porção.

360g:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL    |       |      |      |
|---------------------------|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 12 |       |      |      |
| Porção: 30 g (6 unidades) |       |      |      |
|                           | 100 g | 30 g | %VD* |
| Valor energético (kcal)   | 434   | 131  | 7    |
| Carboidratos (g)          | 74    | 22   | 7    |
| Açúcares totais (g)       | 3,7   | 1,1  |      |
| Açúcares adicionados (g)  | 3,7   | 1,1  | 2    |
| Proteínas (g)             | 9,8   | 3    | 6    |
| Gorduras totais (g)       | 11    | 3,4  | 5    |
| Gorduras saturadas (g)    | 4,7   | 1,4  | 7    |
| Gorduras <i>trans</i> (g) | 0     | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)    | 2,1   | 0,6  | 2    |
| Sódio (mg)                | 596   | 179  | 9    |

\* Percentual de valores diário fornecidos pela porção.



ALIMENTOS

Domingos Costa Indústria Alimentícias S.A.

Tel geral: (31) 3507-3300

www.vilma.com.br

Matriz: Praça Louis Ensck, 160, Cidade Industrial - Contagem/MG - CEP 32210-050

Fábrica Juiz de Fora (KROKERO): Rua Dr. Milton Ladeira, 1125, Milho Branco - Juiz de Fora/MG - CEP 36083-020

Fábrica Betim: Rua Sucupira, 2399, Aroeiras - Betim/MG - CEP 32631-052

Filiais: Montes Claros/MG - Juiz de Fora/MG - Rio de Janeiro/RJ - Vila Velha/ES - Feira de Santana/BA

Documento: Data:  
FTC-DP-04-019 12/05/2026  
Página: 2/2 Revisão: 10

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

### BISCOITO CREAM CRACKER TRADICIONAL

#### 6 - ROTULAGEM RELACIONADA À SEGURANÇA DE ALIMENTOS - INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS/GLÚTEN/LACTOSE:

CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, TRITICALE, AVEIA E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

#### 7 - PRAZO DE VALIDADE:

12 meses a partir da data de fabricação.

Após aberta a embalagem original, consumir preferencialmente, em até 15 dias.

#### 8 - EMBALAGEM:

170 g: Embalagem primária: Filme BOPP; Embalagem secundária: Caixa de papelão 40 x 170 g

360 g: Embalagem primária: Filme BOPP; Embalagem secundária: Filme BOPP; Embalagem terciária: Caixa de papelão 20 x 360 g

#### 9 - PALETIZAÇÃO/ MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA:

Embalagem 170g 40 caixas/paleta, sendo 10 caixas por lastro e 4 caixas de altura/pilha.

Embalagem 360g 40 caixas/paleta, sendo 10 caixas por lastro e 4 caixas de altura/pilha.

Transportar cuidadosamente o produto para não romper/danificar a embalagem ou quebrar o produto. Utilizar caminhões limpos, livres de materiais estranhos.

#### 10 - ARMAZENAMENTO:

Estocar o produto em local limpo, seco e arejado.

Após aberto, feche dobrando as bordas da embalagem ou coloque em recipiente fechado.

#### 11 - USO PRETENDIDO E PÚBLICO ALVO:

Consumo direto pelo consumidor.

**Público alvo:** consumidores em geral que não apresentam restrições no consumo do produto.

#### 12 - RESTRIÇÃO AO USO:

O produto não deverá ser consumido por pessoas celíacas ou alérgicas a trigo, soja, centeio, cevada, triticale e aveia.

#### 13 - CÓDIGOS EAN E DUN:

|                 | EAN           | DUN            |
|-----------------|---------------|----------------|
| Embalagem 170g: | 7896417294520 | 17896417294527 |
| Embalagem 360g: | 7896417294285 | 17896417294282 |

#### 14 - CONTROLE DE REVISÃO:

Inclusão da informação de análise de Melamina, e atualização do limite de metais pesados. Atualização dos ingredientes, da tabela nutricional, dos alergênicos, dos códigos EAN e DUN de acordo com a versão das artes 816081V05 - cream cracker 170g e 815360V07 - cream cracker 360g.

**Elaboração:** Raldna S. de Oliveira e Sabrina M. Amoglia.

**Consenso:** Cristina R. Abucater e Sabrina M. Amoglia

**Aprovação:** Fernanda A. Oliveira

*Este documento poderá sofrer alterações sem eventual aviso prévio. Quaisquer alteração do produto que se fizer necessária estará devidamente descrita na embalagem do mesmo, de acordo com as legislações vigentes.*