



**Nestlé**  
Good Food, Good Life.

**Confidencial/ Confidential**

Este documento é de propriedade da Nestlé Brasil Ltda. e não pode ser copiado ou xerocado sem autorização/  
This document is the property of Nestlé Brasil Ltda. and may not be disclosed to others without authorization

**Especificação Técnica do Produto**  
*Product Technical Specification*



Effective Date: Tue Jul 05 17:09:13 UTC 2022

Controlled Print

**1. PRODUTO / PRODUCT**

*Alimento à base de aveia. / Oat-based food.*

**2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION**

*Bebida vegetal base aveia UHT ideal para receitas com café e latte art. / Plant-based UHT beverage with whole oat ideal to create recipes with coffee and latte art.*

**3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES**

Código do produto: 12526255  
Código NESTEC: CEPAA8

*Product code: 12526255  
NESTEC Symbol: CEPAA8*

**4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT**

Nestlé Brasil Ltda. Rodovia Marechal Rondon, km 531 - Araçatuba – SP  
CNPJ 60.409.075/0029-53  
Linha: Standardização, Tratamento Térmico TETRA VTIS e Envase SIG 812 Combibloc

*Nestlé Brasil Ltda. Rodovia Marechal Rondon, km 531 - Araçatuba – SP  
CNPJ 60.409.075/0029-53  
Line: Standardization, Heat Treatment TETRA VTIS and Filling SIG 812 Combibloc*

## 5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

<b>5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>	<b>5.1) PHYSICAL PROPERTIES</b>				
Produto líquido a base de aveia	<i>Liquid product oat-based</i>				
<b>5.2) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>5.2) PHYSICAL- CHEMICAL PROPERTIES</b>				
pH: 7,0 – 8,5 Teor de sólidos (%): 11,30 – 12,30 Gordura (%): 2,30 – 3,46 Densidade (g/mL): 1,029 – 1,032	<i>pH: 7.0 – 8.5 Solid content (%): 11,30 - 12,30 Fat (%): 2.30 – 3.46 Density (g/mL): 1.029 – 1.032</i>				
<b>5.3) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / EXAMES ESPECIAIS</b>	<b>5.3) MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPECIAL EXAMINATIONS</b>				
<p>⇒ <b>IN 60/2019</b> <b>Estabilidade Microbiológica: Estabilidade Comercial</b> <b>(St-22.061-01 Microbiological Monitoring for Release of Aseptically-Filled Products).</b></p> <table border="1"><thead><tr><th><b>Categoria Específica</b> <b>Specific Category</b></th><th><b>Critério de Aceitação / Acceptation Criterion</b></th></tr></thead><tbody><tr><td><b>a) Alimentos de baixa acidez (pH &gt; 4,5)</b> <b>Low acid foods (pH &gt; 4.5)</b></td><td>"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável. <i>"The food must not show signs of changes that indicate the presence of microorganisms capable of proliferating under normal conditions of storage and distribution." When there is a change, the result must be interpreted as Unsatisfactory with Unacceptable Quality.</i></td></tr></tbody></table>		<b>Categoria Específica</b> <b>Specific Category</b>	<b>Critério de Aceitação / Acceptation Criterion</b>	<b>a) Alimentos de baixa acidez (pH &gt; 4,5)</b> <b>Low acid foods (pH &gt; 4.5)</b>	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável. <i>"The food must not show signs of changes that indicate the presence of microorganisms capable of proliferating under normal conditions of storage and distribution." When there is a change, the result must be interpreted as Unsatisfactory with Unacceptable Quality.</i>
<b>Categoria Específica</b> <b>Specific Category</b>	<b>Critério de Aceitação / Acceptation Criterion</b>				
<b>a) Alimentos de baixa acidez (pH &gt; 4,5)</b> <b>Low acid foods (pH &gt; 4.5)</b>	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável. <i>"The food must not show signs of changes that indicate the presence of microorganisms capable of proliferating under normal conditions of storage and distribution." When there is a change, the result must be interpreted as Unsatisfactory with Unacceptable Quality.</i>				
<b>5.4) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	<b>5.4) SENSORIAL PROPERTIES</b>				
Sabor e aroma: neutros com suave nota de aveia Cor: bege, levemente acinzentado. Textura: líquido levemente viscoso	<i>Flavor and aroma: neutral with slight oat note Color: beige, slightly gray Texture: slightly viscous liquid</i>				
<b>5.5) PRAZO DE VALIDADE</b>	<b>5.6) SHELF LIFE</b>				
Oito (8) meses, sem regra de arredondamento.	<i>Eight (8) months, without rounding rule.</i>				

## 6. ROTULAGEM / LABELLING

### 6.1 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

Água, aveia integral, óleo vegetal de girassol, sal, reguladores de acidez bicarbonato de sódio e citrato de potássio, estabilizante goma gelana e emulsificante lecitina de girassol.

*Water, oatmeal, sunflower oil, salt, buffers sodium bicarbonate and potassium citrate, stabilizer gellan gum and emulsifier sunflower lecithin.*

## FÓRMULA BOOK

DESCRIÇÃO NA RECEITA		DESCRIÇÃO NO RÓTULO
40221216	Água de Osmose	Água
43644897	Aveia Integral 7-9% de Umidade	Aveia Integral
43781432	Óleo Refinado de Girassol	Óleo Vegetal de Girassol
43023552	Sal NaCl	Sal
20017000	Bicarbonato de Sódio em pó	Reguladores de acidez: Bicarbonato de Sódio e Citrato de Potássio
40220410	Citrato de Potássio tribásico INS332ii	
43232524	Goma Gelana Kelcolgel HMBINS418	Estabilizante Goma Gelana
43318493	Lecitina de Girassol líquido	Emulsificante Lecitina de Girassol

### 6.2 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

Conservar em local fresco e seco. Após aberto, conservar sob refrigeração (4- 10°C) e consumir em até 48 horas. Alergênicos: Contém aveia e derivados de soja. Contém Glúten.  
*Store in a cool and dry place. After opening, keep product under refrigeration (4-10°C) and consume within 48 hours. Allergic: Contains oats and soy derivatives. Contains Gluten.*

### 6.3 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200ml (1 COPO)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	116 kcal = 487 kJ	6 %
Carboidratos	13 g , dos quais:	4 %
Açúcares	0 g	**
Lactose	0 g	**
Galactose	0 g	**
Proteínas	2,4 g	3 %
Gorduras totais	5,9 g , das quais:	11 %
Gorduras saturadas	0,7 g	3 %
Gorduras trans	0 g	**
gorduras monoinsaturadas	2,1 g	**
gorduras poli-insaturadas	2,1 g	**
colesterol	0 mg	0 %
Fibra alimentar	2,6 g	10 %
Sódio	131 mg	5 %

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

### 6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

1 Litro / 1 Liter

## 7. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

### 7.1 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY

Armazenar em local seco e fresco. Evitar local quente. / *Storage in a fresh and dry place. Avoid hot temperatures.*

### 7.2 CUIDADOS ESPECIAIS / SPECIAL REQUIREMENTS

Não aplicável. / *Not applicable.*

### 7.3 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO / PALETIZATION SCHEME

Caixas Camada / Case Layer = 15 uni  
Camadas Palete / Layers Load = 5 uni  
Total Caixas / Case Load = 75 uni

## 8. CARACTERES ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERS

### Embalagem / Packaging

VAL 01 12 17  
7152046071 16:04

### Caixa de Expedição / Shipping Case

L:7152046071 16:04 VAL 01 12 17

#### Legenda / Legend:

**7:** ano de fabricação 2017 / *manufacturing year 2017*

**152:** data de fabricação (Calendário Juliano) corresponde ao dia 01 de junho / *date of manufacture (Julian Calendar) corresponds to the day June 1<sup>st</sup>*

**0460:** código da fábrica / *factory code*

**71:** Lote / *Batch*

**16:04:** hora de fabricação / *manufacturing hour*

**VAL. 01 12 17:** Data de Validade, DD MM AA / *Expiry date, DD MM YY*

## 9. MERCADOS / MARKETS

Brasil e Chile / *Brazil and Chile*

## 10. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT REGISTRATION

Não aplicável para produtos base vegetal. / *Not applicable for plant-based products.*