

MEMO Nº 3187/2024 - SMDS

Santana de Parnaíba, 16 de Dezembro de 2024.

Att. Sra. Cleusa Carvalho

Secretária Municipal de Compras e Licitações

Ref.: Análise de Amostras - PE 111/2024 - Fornecimento parcelado de CESTAS BÁSICAS

Prezada Senhora,

Venho por meio desta informar que no dia 16/12/2024, às 10h00, no Centro Administrativo Bandeirantes, situado na Estrada Marechal Mascarenhas de Moraes, 1283 - Sítio do Morro - Santana de Parnaíba, ocorreu a sessão pública de análise de amostras do pregão eletrônico 111/2024, o qual resultou no seguinte parecer técnico:

EMPRESA: EMPÓRIO HMC LTDA CNPJ: 44.578.422/0001-14
Empresa- Empório Lote 02: cestas básicas / APROVADO

A análise individual das amostras segue anexo.



Fabio Mendonça
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social



AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS - PE 111/2024 - Processo Administrativo 240.912.037.323.400/2024

- Q = NOTA ATRIBUÍDA PARA A QUALIDADE DO PRODUTO;
- D = NOTA ATRIBUÍDA PARA A DEGUSTAÇÃO;
- R = NOTA ATRIBUÍDA À RENTABILIDADE;
- EMB = NOTA ATRIBUÍDA À EMBALAGEM;
- COMP= NOTA ATRIBUÍDA À COMPOSIÇÃO;

Item	Produto	Marca	Empresa	Q	D	R	Emb.	Comp.	(A) Aprovado (R) Reprovado	OBS
1.1	Arroz tipo 1	Solito	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.1	Arroz tipo 1	Namorado	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.1	Arroz tipo 1	Camil	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.2	Feijão carioca	Camil	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.2	Feijão carioca	Caldo nobre	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.2	Feijão carioca	Namorado	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.3	Óleo de soja	Saúde	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.3	Óleo de soja	Soya	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.3	Óleo de soja	Leve	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.4	Açúcar refinado	Caravelas	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	



1.4	Açúcar refinado	Alto Alegre	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.5	Tempero Completo	Bene	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.7	Farinha de Mandioca	Yoki	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.7	Farinha de Mandioca	Deusa	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.7	Farinha de Mandioca	Pinduca	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.8	Doce de goiaba	Predilecta	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.8	Doce de goiaba	Amore	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.8	Doce de goiaba	Xavante	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.9	Gelatina em pó	Apti	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.9	Gelatina em pó	Faça a festa	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.9	Gelatina em pó	Nuttry	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.10	Café tradicional	Brasileiro	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.10	Café tradicional	Três corações	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.10	Café tradicional	Melitta	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.11	Sardinha em lata	Coqueiro 88	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	



1.11	Sardinha em lata	Gomes da costa	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.12	Biscoito maisena	Triunfo	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.12	Biscoito maisena	Bauducco	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.13	Extrato de tomate	Stella D'oro	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.13	Extrato de tomate	Bonare	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.13	Extrato de tomate	Elefante	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.14	Macarrão com ovos tipo espaguete	Roberta	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.14	Macarrão com ovos tipo espaguete	Lili	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.14	Macarrão com ovos tipo espaguete	Dona Benta	EMPÓRIO HMC LTDA	sim	sim	sim	sim	sim	A	

Comissão de Análise de Amostras:

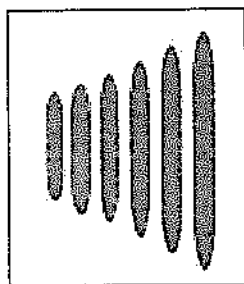
Marcela Vitoria Figueiredo Rezende- Pront. 45578:

Tatiany Campos de Oliveira- Pront. 29936:


Tatiany C. Oliveira
Prontuário 29.936
Compras - Coordenadora
SMDS

Sem mais,
Atenciosamente





**EMPORIO
HMC**

CNPJ: 44.578.422/0001-14

**ANEXO V
PROPOSTA COMERCIAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº111/2024**

EMPORIO HMC LTDA

AVENIDA DOM PEDRO II, 206-SALA 1- CENTRO/BARUERI-SP UF: SP

CEP: 06401-060

FONE/FAX: (11) 99966-5869

CONTATO: NOEMIA DE PAULA

EMAIL: noemia.depaula@hotmail.com

CNPJ: 44.578.422/0001-14

INSCR. MUNICIPAL: 5.A1475-9

INSCR. ESTADUAL: 206.739.560.116

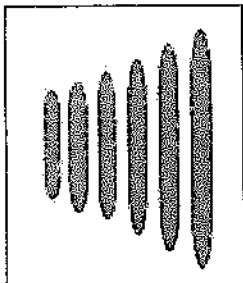
RESERVA DE COTA

ITEM	QTDE.	Especificação	UND.	Marca	Média Unit	Média Total
1	26.000	Açúcar refinado, especial: obtido da cana-de-açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprio ao produto, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% e umidade máxima de 0,3%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos de polietileno com 1 quilo, validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	Caravelas Alto Alegre	R\$ 5,42	R\$ 140.920,00
2	26.000	Arroz branco, longo fino, tipo 1: grãos in natura inteiros, grãos inteiros mínimos de 93%; tipo 1, beneficiado com processo de polimento, classe longo fino;	PCT	Namorado Solito Camil	R\$ 31,80	R\$ 826.800,00

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP

Contato: (11) 9 9966-5869

E-mail: noemia.depaula@hotmail.com



EMPORIO
HMC

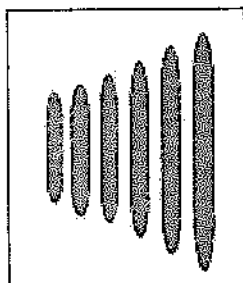
CNPJ: 44.578.422/0001-14

		subgrupo polido; com teor de umidade máxima de 14%; características físicas, químicas e biológicas preservadas; isento de sujidades e de materiais estranhos. Composição centesimal: valor energético máximo de 360 kcal, carboidrato máximo de 80g, proteína mínimo de 7,2g; embalagem primária: pacote plástico de polietileno, atóxico, com capacidade de 5kg do produto; validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente				
3	13.000	Biscoito doce, de maisena: composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e aromatizantes permitidos e demais ingredientes permitidos; conter glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 460 Kcal, carboidrato máximo de 80g, proteína mínimo de 7g, sódio máximo de 350mg; embalagem: pacote de filme em polipropileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, pesando mínimo de 170 gramas; com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação	PCT	Bauducco Triunfo	R\$ 2,85	R\$ 37.050,00

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP

Contato: (11) 9 9966-5869

E-mail: noemia.depaula@hotmail.com



EMPORIO
HMC

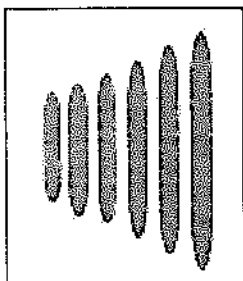
CNPJ: 44.578.422/0001-14

		vigente.				
4	13.000	Café em pó: homogêneo, torrado e moído, com aromas característicos e isento de odores estranhos, com gosto predominante de café arábica, admitindo se conilon, com ponto de torra média e isento de gosto de Rio Zona (se bebida do tipo Rio). Embalagem à vácuo de 250g. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. O produto deve ser de categoria e qualidade Tradicional. Deverá obrigatoriamente estar entre as marcas ranqueadas pela ASSOCIAÇÃO SEM FINS LUCRATIVOS PARA A DEFESA DOS DIREITOS DO CONSUMIDOR (Proteste) e/ou qualquer entidade ou organização destinada para esse fim, atestando o alcance mínimo de qualidade de 75 pontos.	PCT	Brasileiro Três corações Melitta	R\$ 16,48	R\$ 214.240,00
5	13.000	Doce goiabada tradicional: Produto de primeira qualidade, à base de polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido, estabilizante pectina e acidulante ácido cítrico, sem glúten. Embalado e acondicionado de acordo com normas técnicas, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento e prazo de validade, apresentando	PCT	Predilecta Amore Xavante	R\$ 3,66	R\$ 47.580,00

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP

Contato: (11) 9 9966-5869

E-mail: noemia.depaula@hotmail.com



EMPORIO
HMC

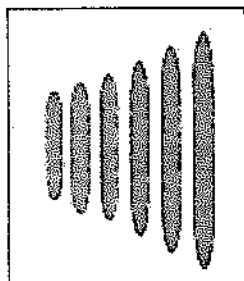
CNPJ: 44.578.422/0001-14

		validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega				
6	26.000	Extrato de tomate: simples, concentrado; produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes com açúcar e sal em sua composição e sem corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; composição porção 30g: valor energético máximo de 17Kcal, carboidratos máximo de 3g e sódio máximo de 120mg; gorduras totais 0g; gorduras saturadas 0g; gorduras trans 0g; acondicionado em embalagem filme stand pouch, embalagem pesando 140 gramas; com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	UND	Bonare Stella dorio Elefante	R\$ 2,90	R\$ 75.400,00
7	13.000	Farinha de mandioca, em flocos ou tipo biju: obtido de mandiocas limpas, descascadas, trituradas, prensadas, esfareladas, secas, na forma de flocos irregulares; levemente torradas; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; Composição centesimal: valor energético máximo de 370 kcal, carboidrato máximo de 90g, proteína mínimo de 1g;	PCT	Yoki Deusa Pinduca	R\$ 3,93	R\$ 51.090,00

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP

Contato: (11) 9 9966-5869

E-mail: noemia.depaula@hotmail.com



EMPORIO
HMC

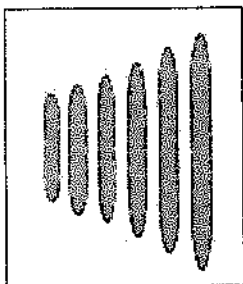
CNPJ: 14.578.422/0001-14

		acondicionado em saco plástico resistente, atóxico, com capacidade de 500 gramas; validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente				
8	52.000	Feijão carioca, tipo 1: composto por no mínimo 95% de grãos inteiros e são, safra nova de cor clara; grupo 1; classe cores; teor de umidade máxima de 14%; características físicas, químicas e biológicas preservadas; isento de material terroso, sujidades, parasitas, larvas e misturas de outras variedades e espécies. Composição centesimal: valor energético máximo de 360 kcal, carboidrato máximo de 65g, proteína mínimo de 20g, fibra alimentar mínimo de 18g, embalagem primária: pacote plástico de polietileno, atóxico, transparente com capacidade de 1 kg do produto; validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	Camil Caldo Nobre Namorado	R\$ 7,80	R\$ 405.600,00
9	13.000	Gelatina em pó com sabores diversos: Enriquecida ou Fonte de vitamina C. Acondicionada em embalagem de no mínimo 20 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,	UND	Apt Faça a Festa Nuttry	R\$ 2,21	R\$ 28.730,00

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP

Contato: (11) 9 9966-5869

E-mail: noemia.depaula@hotmail.com

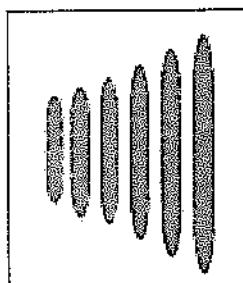


EMPORIO
HMC

CNPJ: 44.578.422/0001-14

		data de validade. Validade mínima 12 meses.				
10	52.000	Macarrão com ovos, tipo espagete: massa alimentícia seca; obtida pelo amassamento de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes permitidos; isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas; Composição centesimal: valor energético máximo de 370 kcal, carboidrato máximo de 75g, proteína mínimo de 10g, fibra alimentar mínimo de 2g; acondicionado em sacos plásticos de 500 gramas, com validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	Roberta Lili Dona Benta	R\$ 4,07	R\$ 211.640,00
11	26.000	Óleo de soja, refinado: óleo obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino de grãos de soja, isento de ranço, substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas; composição nutricional por porção de 13ml: valor energético máximo de 108 Kcal, e vitamina E mínimo de 1,7g; acondicionado em embalagem adequada, tipo PET, contendo 900 ml; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	UND	Leve Soya Saúde	R\$ 9,05	R\$ 235.300,00

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP
Contato: (11) 9 9966-5869
E-mail: noemia.depaula@hotmail.com

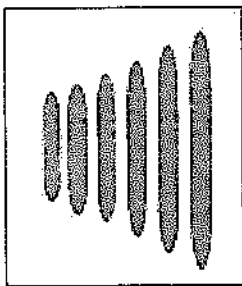


EMPORIO
HMC

CNPJ: 44.578.422/0001-14

12	26.000	Sardinha em lata: conservada em óleo comestível, líquido de constituição (ao próprio suco); composição porção 75g: ômega 3 mínimo 800mg; sódio máximo 250mg; gorduras totais máxima 9g; proteínas mínimas 10g; gorduras trans 0g; valor energético máximo 155kcal. Embalagem de 125g. Validade mínima de 12 meses.	UND	Gomes da costa Coqueiro 88	R\$ 5,80	R\$ 150.800,00
13	13.000	Tempero Completo: Ingredientes com no mínimo: Sal e alho. Sem glúten e sem pimenta. O produto deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de 300g, com validade mínima de 24 meses a partir da data de entrega.	PCT	Bene	R\$ 3,55	R\$ 46.150,00
14	13.000	Caixa de papelão reforçada com Protec Box	UND	***	R\$ 4,90	R\$ 63.700,00
TOTAL: R\$ 2.535.000,00						

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP
Contato: (11) 9 9966-5869
E-mail: noemia.depaula@hotmail.com



**EMPORIO
HMC**

CNPJ: 44.578.422/0001-14

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ 2.535.000,00 (DOIS MILHÕES, QUINHENTOS E TRINTA E CINCO MIL)

- a) Da execução/fornecimento: conforme disposto nos Anexos I – Termo de Referência.
- b) Validade da proposta 60 dias.
- c) Prazo de pagamento: de até 30 (trinta) dias, contados da data do aceite da nota fiscal pela secretaria requisitante.
- d) Da vigência da ARP: 12 (doze) meses, contados a partir do primeiro dia útil da disponibilização do Registro dos Preços no site do PNCP.

Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas por esta licitação, bem como dos itens de detalhamento do Anexo I - Termo de Referência e Anexo III – Planilha de Itens e Valores Estimados.

Declaro ainda, que os preços acima indicados contemplam todos os custos operacionais da atividade e os tributos eventualmente incidentes, bem como as despesas diretas e indiretas, inclusive o transporte e mão de obra necessários à entrega, fornecimento e/ou instalação deste objeto.

Nome do representante legal da empresa que assinará e será responsável pelo instrumento: Noemia de Paula Ribeiro Celestino

CPF: 662.581.461-04

RG: 68.104.357-X

Telefone: (11) 99966-5869

e-mail pessoal: noemia.depaula@hotmail.com

e-mail profissional: emporiohmc@gmail.com

Data de nascimento do responsável: 02/09/1974

Dados bancários:

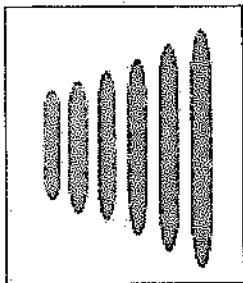
Nome do Banco: Banco Inter N° do Banco: 077

Agência: 0001 c/c: 0406635404

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP

Contato: (11) 9 9966-5869

E-mail: noemia.depaula@hotmail.com



EMPORIO
HMC

CNPJ: 44.578.422/0001-14

Assinatura:

Nome do responsável: Noemia de Paula Ribeiro

R.G.: 68.104.357-X

C.P.F.: 662.581.461-04

Santana de Parnaíba, 09 de Dezembro de 2024.

EMPORIO HMC LTDA.

EMPORIO HMC LTDA

CNPJ: 44.578.422/0001-14

AV. DOM PEDRO II, 206 – SAL 01

CENTRO – BARUERI/ SP

CEP: 06401-060

Avenida Dom Pedro II, 206 – Sala 1 – Centro/ Barueri – SP
Contato: (11) 9 9966-5869
E-mail: noemia.depaula@hotmail.com



Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico - FISPQ

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO

Página 1 de 08

Data: 29/07/2020

Nº FISPQ: UAA-005

Versão: 03

Sessão 01: Identificação do Produto e da Empresa

Nome do produto: Açúcar Refinado Amorfo Branco.

Principal uso recomendado:

Aditivos alimentícios, Aromatizantes, Alimentos, Produção de alimentos (como adoçante ou ingrediente em preparação e processamento de alimentos) destinados ao consumo humano final.

Nome da Empresa:

Usina Alto Alegre S/A Açúcar e Alcool.

Endereço:

Rua José Leite, 40 - Presidente Prudente/SP - CEP 19050-240.

Telefone:

(18) 3229-2955

Fax:

(18) 3229-2954

E-mail:

falecom@altoalegre.com.br

Site:

www.altoalegre.com.br

Sessão 02: Identificação de Perigos

Classificação da Substância ou Mistura:

Não é uma substância perigosa de acordo com GHS (NBR 14725-2).

Elementos de Rotulagem do GHS, incluindo as frases de precaução:

Não aplicável.

Outros Perigos que não resultam em uma classificação:

Não aplicável.

Sessão 03: Composição e informações sobre os ingredientes

SUBSTÂNCIA:

Nome químico:

Sacarose;

Sinônimos

Açúcar sacarose; D-frutofuranosil-alfa-D-glucopiranosídeo; Glucopiranosil-beta-D-fructofuranosídeo.

Número de registro CAS:

CAS 57-50-1

Sessão 04: Medidas de Primeiros Socorros

Inalação:

Se inalado, remova para o local aberto com ar fresco. Se não estiver respirando, aplique respiração artificial. Se a respiração estiver difícil, administrar oxigênio. Procurar atendimento médico.

Contato com a pele:

Lavar abundantemente com água e sabão.

Contato com os olhos:

Verificar e remover as lentes de contato; lavar imediatamente os olhos com bastante água por pelo menos 15 minutos. Procure um médico se ocorrer irritação.



Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico - FISPQ

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO

Página 2 de 08

Data: 29/07/2020

Nº FISPQ: UAA-005

Versão: 03

Ingestão:	Nunca dê nada pela boca a uma pessoa inconsciente. Afrouxar as roupas apertadas, como colarinho, gravata, cinto ou cós. Procure um médico se os sintomas aparecerem.
Sintomas e efeitos:	Não são esperados sintomas e efeitos após exposição ao produto. Podem se manifestar como reações alergênicas ou como quadros de hiperglicemia.
Notas para o médico:	Tratamento sintomático. Pessoas com diabetes podem necessitar de estabilização.

Sessão 05: Medidas de Combate a Incêndio

Meios de Extinção apropriados:	Utilizar equipamentos de combate a incêndio tendo como agente de extinção água, pó químico seco, dióxido de carbono e agente formador de espuma.
Melo de extinção não recomendados:	Não há restrições quanto à utilização de agentes extintores, apenas precauções quanto à utilização de jatos de água dirigidos.
Perigos específicos da substância ou mistura:	Riscos de combustão, com o calor, produtos provenientes da queima / oxidação formam carbono, monóxido de carbono e dióxido de carbono ou fumo.
Medidas de proteção da equipe de combate a incêndio:	Precauções em conexão com Fogo: Os bombeiros devem usar roupas de proteção integral e equipamento de respiração autônomo operado em modo de pressão positiva.

Sessão 06: Medidas de Controle para Derramamento ou Vazamento

Precauções pessoais:	Substância não perigosa. Medidas de segurança devem ser adotadas para manter o local seguro durante a recomposição das atividades.
Equipamentos de proteção individual:	Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual indicados na seção 08.
Procedimentos de emergência:	Sinalize o local e evite a aproximação de pessoas não autorizadas. Se necessário, comunicar as autoridades responsáveis para o atendimento da ocorrência.
Precauções ao meio ambiente:	Evite que o produto atinja fontes e cursos de água, sistemas de drenagem. Não há identificação de riscos para deposição em sistemas de esgoto ou solo.
Métodos e materiais para contenção e limpeza:	Pequeno derramamento: Utilizar instrumentos adequados para colocar o sólido derramado em um recipiente adequado de lixo. Termine a limpeza jogando água na superfície contaminada e dispor de acordo com as determinações das autoridades locais e regionais. Grande derramamento: Use uma ferramenta manual ou mecanizada para recolher o material em um recipiente adequado. Termine a limpeza jogando água na superfície contaminada e deixe sair pelo sistema de esgoto.



Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico - FISPQ

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO

Página 3 de 08

Data: 29/07/2020

Nº FISPQ: UAA-005

Versão: 03

Sessão 07: Manuseio e armazenamento

Precauções para o manuseio seguro:

Local de trabalho:
Selecione medidas de ventilação de acordo com as outras substâncias utilizadas. Se possibilidade de liberação da poeira, o local de trabalho deve fornecer ventilação adequada.
Lavar instalação do local de trabalho quando necessária.
Equipamento: A instalação de sistemas de sucção a poeira no ponto de emissão é recomendada.
Considere os valores-limite de emissão e purificação de gases residuais, se necessário.
Ventilação suficiente deve ser garantida para recarga, transferência ou uso aberto. Evite a dispersão de poeira.
Evitar a formação de poeira. A formação de poeira que não podem ser evitadas deve ser recolhida regularmente.
Use aspiradores industriais testados ou sistemas de sucção para áreas com alto risco de explosão (área classificada requer utilização de equipamentos Ex.).
Não levantar poeira durante a limpeza.
A utilização de um ventilador para a limpeza não é permitida.

Condições de armazenamento seguro, incluído qualquer incompatibilidade:

Manter o recipiente bem fechado.
Temperatura de armazenamento recomendada: entre 5 e 30 graus Celsius.
Armazenar em local seco.
Apenas as substâncias da mesma classe de armazenagem devem ser armazenadas em conjunto.
Armazenamento colocado com as seguintes substâncias é proibido:
- Farmacêutica, alimentos e rações para animais incluindo os aditivos.
- Infeciosas e substâncias explosivas e radioativas.
- Substâncias fortemente oxidantes.
Não deve ser armazenada com substâncias com as quais as reações químicas perigosas são possíveis.
Perigos Específicos: poeira de açúcar pode explodir sob determinadas condições de temperatura e umidade e na presença de uma fonte de ignição quando a concentração ultrapassa 25 gramas por metro cúbico. Sistemas intrinsecamente seguros extração de poeiras, procedimentos de limpeza, aterramento elétrico e outras medidas de segurança devem ser usados para evitar o risco de explosão

Sessão 08: Controle de Exposição e Proteção Individual

Parâmetros de controle:

Substância: Sacarose
Limites de exposição Ocupacional:
TLV-TWA: 10 mg/m³ (ACGIH, 2012)
TLV – STEL: NE (ACGIH, 2012)
LT: NE (NR-15, 1978)

Medidas de controle de engenharia:

*NE: Não especificado
Utilize processos fechados, ventilação de exaustão local ou outros controles de engenharia para manter os níveis de contaminação do ar abaixo dos limites de exposição recomendados. Se as operações gerarem poeira, usar ventilação para manter a exposição aos contaminantes aéreos abaixo do limite de exposição.

Medidas de proteção pessoal:

Óculos de segurança, vestimentas, calçado de proteção, luvas de borracha nitrilica, respirador para poeira PFF1. Deve ser observado o Programa de Proteção Respiratória determinado pela instrução normativa nº 01 de 1994 do Ministério do Trabalho e Manual da Fundacentro.



Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico - FISPQ

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO

Página 4 de 08

Data: 29/07/2020

Nº FISPQ: UAA-005

Versão: 03

Sessão 09: Propriedades Físicas e Químicas

Aspecto:	Sólido Amorfo
Designação:	Açúcar refinado de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar.
Cor	Branco
Odor:	Próprio do produto.
Ph:	7,0 (Solução 100g/L a 20 °C)
Massa molar:	342,30 g / mol
Ponto de fusão / ponto de Congelamento:	~ 186 ° C (366,8 ° F)
Ponto de ebulição inicial e faixa de temperatura de ebulição:	100 ° C quando diluído em água.
Ponto de fulgor:	93 °C
Taxa de evaporação:	Não existem informações disponíveis.
Inflamabilidade (Sólido/Gás):	Ponto de fulgor acima de 93 °C.
Limite inferior / superior de Inflamabilidade ou explosividade:	Não existem informações disponíveis.
Pressão de vapor:	Solução 1mol/L de sacarose (25°C) = Pv=23,34mmHg
Densidade de vapor:	2E-22 (25° C)
Densidade Relativa:	1,29 g/cm ³ (20 °C) - 12,62 (pKa)
Solubilidades:	Solubilidade em água - 1,970 g / l (15 ° C)
Coefficiente de partição - noctanol/Água:	log Kow : -3,7
Temperatura de autoignição:	350 °C.
Temperatura de decomposição:	160 a 186 ° C
Viscosidade:	Não existem informações disponíveis.
Composição Básica Centesimal:	Concentração de sacarose mínima de 99,5 %; concentração de glucose e frutose máxima de 0,4 %; concentração de sais minerais máxima de 0,2 %; umidade máxima de 0,3 %.

Sessão 10: Estabilidade e Reatividade

Reatividade: A Sacarose é um agente de redução.



Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico - FISPQ

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO

Página 5 de 08

Data: 29/07/2020

Nº FISPQ: UAA-005

Versão: 03

Estabilidade química:	Estável. Combustível. Hidrolisada por ácidos diluídos e pela invertase.
Possibilidade de reações perigosas:	Pode reagir explosivamente com agentes oxidantes, tais como cloratos e percloratos. É hidrolisado por ácidos diluídos e pela invertase (uma enzima de levedura). Reagindo rapidamente e exotermicamente quando misturados com ácido sulfúrico concentrado. Pode ocorrer explosão do pó de açúcar.
Condições a serem evitadas:	Umidade excessiva, calor, chamas e outras fontes de ignição e aquecimento.
Materiais incompatíveis:	Incompatível com agentes oxidantes fortes.
Produtos perigosos da decomposição:	Os monóxidos de carbono, dióxido de carbono são formados quando da queima ou aquecidos até a decomposição. O etanol ou de ácidos graxos voláteis (por exemplo; ácido acético, propiónico, láctico ou butírico) podem se formar se a fermentação ocorrer.

Sessão 11: Informações Toxicológicas

Toxidade aguda:	DL50 (oral, ratos): 29700 mg/kg
Corrosão / Irritação da pele:	Não existem informações disponíveis.
Lesões oculares graves / Irritação ocular:	Não existem informações disponíveis.
Sensibilização respiratória ou a pele:	Não existem informações disponíveis.
Mutagenicidade em células germinativas:	Não sujeito à classificação de toxicidade.
Carcinogenicidade:	Não sujeito à classificação de toxicidade.
Toxidade a reprodução:	Não sujeito à classificação de toxicidade.
Toxidade para órgãos – alvos específicos – exposição única:	Não sujeito à classificação de toxicidade.
Toxidade para órgãos – alvos específicos – exposição repetida:	Não sujeito à classificação de toxicidade.
Perigo por aspiração:	Não existem informações disponíveis.

Sessão 12: Informações Ecológicas

Ecotoxicidade:	Não existem informações disponíveis.
-----------------------	--------------------------------------



Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico - FISPQ

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO

Página 6 de 08

Data: 29/07/2020

Nº FISPQ: UAA-005

Versão: 03

Persistência e degradabilidade:	Não existem informações disponíveis.
Potencial bioacumulativo:	Coeficiente de partição (N-octanol/água) Log Pow (-3,70). Não se prevê qualquer bioacumulação.
Mobilidade no solo:	Não existem informações disponíveis.
Outros efeitos adversos:	A sacarose é uma substância que pode causar empobrecimento de oxigênio em ambientes aquáticos.

Sessão 13: Considerações sobre Disposição Final

Métodos recomendados para destinação final:	Métodos de tratamento de resíduos: Resíduos perigosos devem ser tratados de acordo com a Portaria CONAMA Nº 5 de 05 de Agosto de 1993. Se não houver nenhuma forma de reciclagem deve ser recolhido de acordo com as respectivas normas nacionais e locais. Os dejetos devem ser descartados em conformidade com as normas técnicas oficiais vigentes, em especial resolução CONAMA Nº 23, de 12 de dezembro de 1996 e a diretiva de dejetos 2008/98 da CE.
--	--

Sessão 14: Informações sobre Transporte

Regulamentações nacionais e internacionais:

Terrestres:	Produto não classificado como perigoso, conforme Resolução Nº 5232, de 14 de dezembro de 2016 da ANTT (Agência Nacional de Transportes Terrestres) que aprova as instruções complementares ao regulamento do transporte terrestre de produtos perigosos.
Hidroviário:	Produto não classificado como perigoso, conforme código marítimo internacional de produtos perigosos (código IMDG), da organização marítima internacional (IMO).
Aéreo:	Produto não classificado como perigoso conforme portaria nº 2156/SSO, de 4 de novembro de 2011, publicada no Diário Oficial da União, Nº 213, S/1, p. 2, de 7 de novembro de 2011 da ANAC. Assunto: Orientações para o transporte de artigos perigosos em aeronaves civis

Para produtos classificados como perigoso para o transporte (conforme modal):

Numero ONU:	Produto não classificado como perigoso.
Nome apropriado para embarque:	AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO.
Classe/subclasse de risco principal e subsidiário:	Produto não classificado como perigoso.
Numero de risco:	Produto não classificado como perigoso.
Grupo de embalagem:	Produto não classificado como perigoso.
Perigo no meio ambiente:	Produto não classificado como perigoso, conforme código marítimo internacional de produtos perigosos (código IMDG), da organização marítima internacional (IMO). Produto não classificado como perigoso, conforme Resolução Nº 5232, de 14 de dezembro de 2016 da ANTT (Agência Nacional de Transportes Terrestres) que aprova as instruções complementares ao regulamento do transporte terrestre de produtos perigosos.



Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico - FISPQ

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO

Página 7 de 08

Data: 29/07/2020

Nº FISPQ: UAA-005

Versão: 03

Sessão 15: Informações sobre Regulamentações

Regulamentações:

Norma ABNT-NBR 14725-4: 2012.

Resolução Nº 5232, de 14 de dezembro de 2016 da ANTT (Agência Nacional de Transportes Terrestres).

Resolução CONAMA Nº 23, de 12 de Dezembro de 1996.

Portaria CONAMA Nº 5 de 05 de Agosto de 1993.

Portaria ANAC nº 2156/SSO, de 4 de novembro de 2011.

Sessão 16: Outras Informações

Outras informações:

Esta FISPQ foi elaborada tendo como base informações e conhecimentos atualizados do produto e fornece informações quanto à proteção, à segurança, à saúde e ao meio ambiente.

O manuseio de qualquer substância química requer o conhecimento prévio de seus perigos pelo usuário. Cabe à empresa usuária do produto promover a capacitação de seus funcionários ou quaisquer outras pessoas que possam ter contato com este produto, quanto aos possíveis riscos advindos do manuseio e operações.

Considere as informações aqui prestadas como base para o trabalho seguro.

As informações aqui prestadas não limitam e restringem a busca por informações complementares ou atualizadas sobre o produto.

A empresa fabricante não se responsabiliza pelas operações de manuseio de forma inadvertida do produto e que não atendam as normas mínimas de segurança aqui apresentadas.

ACGIH - American Conference of Governmental Industrial Hygienists - 2012 TLVs® and BEIs®.

Norma ABNT-NBR 14725 partes 1, 2, 3 e 4.

Código marítimo internacional de mercancias peligrosas, disponível em: http://www.transporteimdg.com/imdg_2010.htm, acessado em 01/10/2013.

CONAMA - RESOLUÇÃO Nº 23, DE 12 DE DEZEMBRO DE 1996. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/port/conama/res/res96/res2396.html>, acessado em 11/09/2013.

Dados e informações do CAS 57-50-1 Sucrose, disponível em: http://www.chemicalbook.com/CASEN_57-50-1.htm, acessado em 03 de outubro de 2013.

Referências:

IFA – Instituto Alemão para a Segurança Ocupacional e Seguro de Acidentes Sociais. Disponível em: [http://gestis-en.itrust.de/nxt/gateway.dll/gestis_en/000000.xml?f=templates\\$fn=default.htm\\$3.0](http://gestis-en.itrust.de/nxt/gateway.dll/gestis_en/000000.xml?f=templates$fn=default.htm$3.0), acessado em 01/10/2013.

FISPQ – Ficha de informações de Segurança de Produtos Químicos – MERK, disponível em:

http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=web&cd=6&cad=rja&ved=0CEoQFjAF&url=http%3A%2F%2Fwww.merckmillipore.com%2Fchemicals%2Fja_JP%2FMerck-DE-Site%2FEUR%2FViewProductDocuments-File%3FProductSKU%3DMDA_CHEM-107651%26DocumentType%3DMSD%26DocumentId%3D%252Fmda%252Fchemicals%252Fmsds%252Fz9-BR%252F107651_SDS_BR_Z9.PDF%26DocumentSource%3DGDSD%26Country%3DDE%26Channel%3DMerck-DE-



Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico - FISPQ

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO AMORFO BRANCO

Página 8 de 08

Data: 29/07/2020

Nº FISPQ: UAA-005

Versão: 03

Referências:

Site&ei=hu1SUoPJOKbl4APu24GwBQ&usg=AFQjCNGfXA9ufzzTFDeuRIJbrCxKO8R6_A&sig2=QsS2aHnViYLhx6gZ1rIJ0A. Acessado em 07/10/2013.

INTRLAB – Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho” disponível em: http://www6.fcav.unesp.br/intralab/substancias_id.php?recordID=127, acessado em 07/10/2013.

Lei Nº 6.514, de 22/12/1977, Altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo à segurança e medicina do trabalho e dá outras providências, NR 15 - ATIVIDADES E OPERAÇÕES INSALUBRES. Disponível em: http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C816A36A27C140136BCD618722734/Anexo%20n.º%2011_%20Agentes%20Químicos%20-%20Tolerância.pdf, acessado em 10/09/2013.

Portaria ANAC nº 2156/SSO, de 4 de novembro de 2011, disponível em: <http://www2.anac.gov.br/biblioteca/portarias2011.asp>, acessado em 07/10/2013.

Resolução 5848 de 25 de junho de 2019 da ANTT, que atualiza o Regulamento para o Transporte Rodoviário de Produtos Perigosos realizados em vias públicas do território nacional.

Resolução Nº 5232, de 14 de dezembro de 2016 da ANTT (Agência Nacional de Transportes Terrestres) que aprova as instruções complementares ao regulamento do transporte terrestre de produtos perigosos.

Legendas e Abreviaturas:

FISPQ – Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos.
 ACGIH - American Conference of Governmental Industrial Hygienists
 CAS - Chemical Abstracts Service
 STEL – Short Term Exposure Level
 TLV - Threshold Limit Value
 TWA - Time Weighted Average
 NR – Norma Regulamentadora.
 IFA – Instituto Alemão para a Segurança Ocupacional e Seguro de Acidentes Sociais.
 CONAMA – Conselho Nacional de Meio Ambiente.
 ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas.
 NBR – Norma Brasileira Regulamentadora.
 IMDG – Código marítimo internacional de produtos perigosos.
 IMO - Organização Marítima Internacional.
 ANAC – Agência Nacional de Aviação Civil.
 GHS – Globally Harmonized System.



COLOMBO
AGROINDÚSTRIA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Setor – Qualidade

FORM SGQ 079 V01 JAN/2020

AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

ETP Nº 019

Versão: 14

Pag.: 1/4

Data Emissão:

16/04/2001

Última Revisão:

12/03/2020

1.0 – Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar do Grupo I, Classe Branco, Tipo Refinado Amorfo, marca Caravelas e marcas próprias de clientes, produzidos pela Colombo Agroindústria S/A.

2.0 – Nome do Produto

Açúcar Branco Refinado Amorfo.

3.0 – Composição

Sacarose de cana-de-açúcar.

4.0 – FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação IN Nº 47, de 30/08/2018.
Polarização Pol	°Z	ABNT 8869 - POP LAB 003	≥ 99,0
Umidade	%	ABNT 8870 - POP LAB 020	≤ 0,30
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 - POP LAB 006	≤ 100
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 - POP LAB 004	≤ 0,20
Pontos Pretos	Nº/100g	ABNT 16803 - POP LAB 002	≤ 5
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 - POP LAB 128	≤ 1
Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação Resolução CNS nº 04, de 24/11/1988
Sulfito (SO ₂)	mg/kg	ABNT 9918 POP LAB 010 e 172	≤ 10
Contaminantes Inorgânicos *	Unidade	Método	Especificação Portaria 685 de 27/08/1998
Cobre	mg/kg	---	≤ 10,0
Contaminantes Inorgânicos *	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC 42 de 29/08/2013
Arsênio	mg/kg	---	≤ 0,10
Chumbo	mg/kg	---	≤ 0,10
Características Organolépticas	Unidade	Método	Especificação
Aspecto	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Sólido amorfo
Cor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Própria do tipo de açúcar
Odor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Característico
Sabor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Doce
Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001
Salmonella sp / 25g	Ausente	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g	NMP/g	POP LAB 154	≤ 5

Elaborado por:

Escritório da Qualidade

Analisado por:

*Joel R. Colombo e
Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

Fabio R. Lanza



COLOMBO
AGROINDÚSTRIA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Setor – Qualidade

FORM SGQ 079 V01 JAN/2020

AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

ETP N° 019

Versão: 14

Pag.: 2/4

Data Emissão:

16/04/2001

Última Revisão:

12/03/2020

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC N° 14 de 28/03/2014
Matérias estranhas, areia e ácaros	---	POP LAB 161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	12 meses

* Análise realizada trimestralmente da amostra composta dos lotes produzidos no trimestre em laboratório externo.

** Quando armazenado em condições adequadas de temperatura $\leq 45^{\circ}\text{C}$ e umidade $\leq 70\%$.

*** Análise realizada semanalmente de uma amostra composta dos lotes produzidos na semana.

5.0 – Condições de Armazenagem

O açúcar deve ser armazenado em ambiente seco e arejado, longe de produtos químicos ou odores fortes e protegido da luz solar e intempéries.

6.0 – Embalagem

Primária – pacotes de 1 kg, 5 kg ou 25 kg, polietileno de baixa densidade, leitoso;

Secundária – fardo de papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado de 10 ou 30 kg, exceto para o açúcar de 25 kg que não possui embalagem secundária;

Terciária – pallets de madeira envoltos em filme stretch ou sacolas magicons.

7.0 – Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;

Pacote de papel impresso com dizeres legais.

7.1 – Informações Nutricional

Porção de 5g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção	% VD	
Valor energético $\rightarrow 20 \text{ kcal} = 84 \text{ kJ}$	1 %	
Carboidratos $\rightarrow 5,0 \text{ g}$	2 %	

"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentar e sódio".

(") 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.

Não contém glúten.

8.0 – Controle Especial Durante a Distribuição

Transportar em carros de carrocerias limpas, secas e com forro quando se tratar de carga solta. Em caso de carga paletizada, é dispensado o uso de forro. Não transportar junto com outros produtos não alimentícios, ou com odores fortes.

9.0 – Uso Pretendido

Consumo em porções diluídas em líquidos ou adicionadas no preparo de receitas caseiras ou em processos industriais.

10.0 – Informações Complementares

- **OGM** – produto não proveniente de organismos geneticamente modificados.
- **Insumo de origem animal** – não utilizados em nenhuma etapa do processo de fabricação.
- **Compostos Alergênicos** – quando o residual de sulfito estiver maior que 10 mg/kg.

Elaborado por: <i>Escritório da Qualidade</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Fabio R. Lanza</i>
--	---	--



COLOMBO
AGROINDÚSTRIA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Setor – Qualidade

FORM SGQ 079 V01 JAN/2020

AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

ETP N° 019

Versão: 14

Pag.: 3/4

Data Emissão:

16/04/2001

Última Revisão:

12/03/2020

- **Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm (medido na maior dimensão)** – ausência.
- **Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão)** – ausência.
- **População sensível:** diabéticos
- **pH:** 6,0 a 7,5 (solução aquosa a 60%)
- **Atividade de água:** 0,40 ~ 0,60 aw (ou 40% ~ 60%).
- **Residual de Pesticidas:** valores máximos permitidos abaixo de 0,01 mg/kg para qualquer tipo de defensivo.

11.0 – Referências

- Instrução Normativa nº 47 de 30/08/2018;
- Especificação Portaria 685 de 27/08/1998;
- Especificação Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001;
- Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/14;
- Especificação Resolução RDC Nº 42 de 29/08/2013;
- Resolução RDC Nº 271 de 22/09/2005;
- Resolução RDC Nº 360 de 23/12/2003;
- Portaria Inmetro 248 de 17/07/2008;
- ABNT NBR ISO 22000 Sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.
- ICUMSA - International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis.
- Codex Alimentarius - Standards for Sugars.
- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Third Edition – Apha.

12.0 – Informações do Fabricante

Colombo Agroindústria S/A

Fazenda Bela Vista s/n – Bairro Moreira
Ariranha – São Paulo CEP 15960-000.

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
024337	Açúcar Refinado Caravelas - 10x1 kg
024340	Açúcar Refinado Caravelas - 6x5 kg
135091	Açúcar Refinado Caravelas Embalagem de 25 kg
054045	Açúcar Refinado Colonial - 10x1 kg
054049	Açúcar Refinado Colonial - 6x5 kg
168386	Açúcar Refinado Carrefour - 10x1 kg
039795	Açúcar Refinado Dia % - 10x1 kg

Elaborado por:

Escritório da Qualidade

Analisado por:

*Joel R. Colombo e
Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

Fabio R. Lanza



COLOMBO
AGROINDÚSTRIA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Setor – Qualidade

FORM SGQ 079 V01 JAN/2020

AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

ETP Nº 019

Versão: 14

Pag.: 4/4

Data Emissão:

16/04/2001

Última Revisão:

12/03/2020

ITEM	DESCRIÇÃO
065985	Açúcar Refinado Qualitá - 10x1 kg
163442	Açúcar Refinado Qualitá – 6x5 kg
166009	Açúcar Refinado Bretas 10x1.kg
107998	Açúcar Refinado Aro - 10x1 kg
117749	Açúcar Refinado Prezunic - 10x1 kg
055565	Açúcar Refinado Great Value – 10x1 kg
146879	Açúcar Refinado Lopes – 10x1 kg
132267	Açúcar Refinado M&K – 10x1 kg
121205	Açúcar Refinado Great Value – 6x5 kg
132240	Açúcar Refinado Roldão – 10x1 kg
157178	Açúcar Refinado COOP – 10x1 kg
163439	Açúcar Refinado Especial SELECT – 10x1 kg

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

14.1 - Alteração do item 1.0 e 12.0 Substituição razão social Usina Colombo S/A por Colombo Agroindústria S/A;

14.2 – – Revisão geral do item 13.0 (Listagem dos itens) – Listagem dos itens incluso:

168386 (Açúcar Refinado Carrefour – 10x1kg);

166009 (Açúcar Refinado Bretas – 10x1kg);

163442 (Açúcar Refinado Qualitá 6x5kg).

14.3 – Alterado item 13.0 (Listagem dos itens), onde foi retirado o item 107589 (Açúcar Refinado Carrefour Discount 10x1 kg)

14.04 - Revisão geral do item 4.0 (Ficha Técnica do Produto) – Listagem dos itens incluso: Pontos pretos e Partículas magnetizáveis, foi inserido ABNT.

Elaborado por:

Escritório da Qualidade

Analisado por:

*Joel R. Colombo e
Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

Fabio R. Lanza



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto / Código: Arroz Branco Namorado Tipo 1 5Kg / 000009

Emissão

Revisão

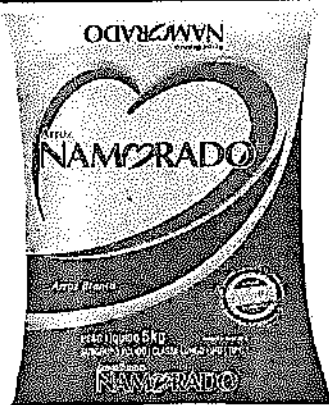
Aprovação

14/03/2007

10

01/03/2017

IMAGEM DO PRODUTO



IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Fabricante: Camil Alimentos S.A.
Endereço: Av das Nações Unidas, 8.501 - São Paulo - S
CEP: 05425-070
CNPJ: 64.904.295/0043-62
Insc. Estadual: 118.011.325.110
Telefone/fax: (11) 3039-9200

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto: Arroz Branco
Subgrupo: Polido
Classe: Longo Fino
Tipo: 1
Peso: 5Kg
Marca: Namorado

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

PRAZO DE VALIDADE

Arroz branco descascado e polido.

12 meses a partir da data de fabricação.

CONCEITO

O Arroz Namorado T1 é um produto que após o processo de beneficiamento possui em sua composição no mínimo 92,5% do peso de grãos inteiros e padrões de defeitos inferiores aos exigidos pela legislação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50g de arroz branco cru (1/4 de xícara)

	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	171Kcal = 718kJ	9%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	3,7g	5%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,8g	3%
Sódio	0mg	0%

* Valores diários 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.

** Não possui Valor Diário de Referência especificado.

DESCRIÇÃO DAS EMBALAGENS

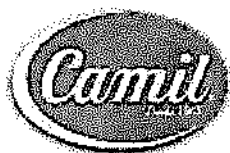
Primária

Descrição: Bobina de Polietileno Impresso para Empacotamento Automático
Material: Polietileno Linear de Baixa Densidade
Capacidade: 5.000g
Peso: 17g
Código de barras: 789607943115-8

Secundária

Descrição: Capa de Fardo Gofrado Impresso ou Filme para Enfardadeira Automática
Material: Polietileno de Baixa ou Média Densidade
Capacidade: 06 embalagens de 5Kg cada
Peso: 33g
Código de barras: 1789607943125-4

[illegible]



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

ARROZ BRANCO POLIDO – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG006

REVISÃO: 02

DATA: 18/04/2018

Página 1 de 6

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Arroz Beneficiado Polido – Tipo 1

1.1. Classificação Vegetal

Grupo Beneficiado / Subgrupo Polido/ Classe Longo Fino – Tipo 1.

Arroz Beneficiado Polido - Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas (*)	Mofados e Ardidos (*)	Picados ou Manchados (*)	Gessados e Verdes (*)	Rajados (*)	Amarelados (*)	Total de Quebrados e Quirera (máximo) (*)	Quirera (*)
1	0,10	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50	7,50	0,50

(*) Padrões estabelecidos segundo IN nº 06 de 16/02/2009

1.2. Resumo do processo produtivo:

O Arroz Beneficiado Polido é obtido através de um processo de beneficiamento que compreende as etapas de descasque, separação de casca, separação de marinhoiro, separação de pedra, brunimento, polimento, classificação, seleção, dosagem, empacotamento e expedição.

1.3. Características físico-químicas

Parâmetro	Especificação(*)
Umidade Máxima	14%

(*) Padrões estabelecidos segundo IN nº 06 de 16/02/2009

1.4. Características Microbiológica

Parâmetros	Especificação(*) (UFC/g)
Coliformes à 45 °C	5×10^2
Bacillus Cereus	5×10^3
Salmonela em 25g	Ausência

(*) Padrões estabelecidos segundo RDC nº 12 de 02/01/2001

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

18/04/2018 - Revisão 02 - Atualização de Shelf Life e inclusão de embalagem de saco de rafia.

ASSINATURAS:

Elaboração: Mariângela Dal Castel Missio P&D	Aprovação: Jacqueline M. Brun Pesquisa e Desenvolvimento
--	--



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

ARROZ BRANCO POLIDO – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG006

REVISÃO: 02

DATA: 18/04/2018

Página 2 de 6

1.5. Micotoxinas

Parâmetros	Especificação ^(*) (µg/kg)
Aflatoxinas totais (B1,B2,G1,G2)	5
Deoxinivalenol - (Vomitoxina, DON)	750
Ocratoxina A - OTA	10
Zearalenona - ZEA	100

(*) Padrões estabelecidos segundo a RDC nº 7 de 18/02/2011 e RDC nº 138, de 08/02/2017.

1.6. Metais Pesados

Parâmetros	Especificação ^(*) (mg/kg)
Arsênio (As)	0,3
Cadmio (Cd)	0,4
Chumbo (Pb)	0,2
Cobre (Cu)	30
Cromo (Cr)	0,1
Estanho	250
Mercurio	0,01
Níquel	5

(*) Padrões estabelecidos segundo RDC nº42 de 29/08, Portaria SVS nº 685, de 27/08/1998 e Decreto 55871/65.

1.7. Pesticida

Referências
Monografias Anvisa
Codex Alimentarius
EU Regulations 600/2010, 839/2008, 149/2008, 396/2005

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

18/04/2018 - Revisão 02 - Atualização de Shelf Life e inclusão de embalagem de saco de ráfia.

ASSINATURAS:

Elaboração: Mariângela Dal Castel Missio P&D	Aprovação: Jacqueline M. Bruh Pesquisa e Desenvolvimento
--	--



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

ARROZ BRANCO POLIDO – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG006

REVISÃO: 02

DATA: 18/04/2018

Página 3 de 6

1.8. Características Microscópicas e Macroscópicas

Parâmetros	Especificação ^(*)
Cinzas insolúveis em ácidos	1,5%
Ácaros	5 (na alíquota analisada)
Fragmentos de insetos indicativo de falha em BPF	Ausência
Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência

(*) Padrões estabelecidos segundo RDC nº14 de 28/03/2014

1.9 Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50g (1/4 de xícara)		
Quantidade por porção		%VD ^(*)
Valor energético	171kcal = 718kJ	9
Carboidratos	39g	13
Proteínas	3,7g	5
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0,8g	3
Sódio	0mg	0
* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valores diários não estabelecidos.		

2. INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS

Não Contém Glúten.

Alérgicos: Pode Conter Soja

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

18/04/2018 - Revisão 02 - Atualização de Shelf Life e inclusão de embalagem de saco de rafia.

ASSINATURAS:

Elaboração: Mariângela Dal Castel Missio P&D	Aprovação: Jacqueline M. Brun Pesquisa e Desenvolvimento
--	--



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

ARROZ BRANCO POLIDO – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG006

REVISÃO: 02

DATA: 18/04/2018

Página 4 de 6

3. PRAZO DE VALIDADE

Válido por até 24 meses.

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

Pode ser aplicado em diversas preparações culinárias.

5. CONFIGURAÇÃO DE EMBALAGEM

Especificações	Unidade			Fardos			
	Pacote	Pacote	Pacote	Pacote de 1kg		Pacote de 2kg	Pacote de 5kg
	1kg	2kg	5kg	10 unidades	30 unidades	15 unidades	6 unidades
Altura (cm)	4	6	9	12	20	20	20
Largura (cm)	14	20	26	22	35	33	37
Comprimento (cm)	22	29	38	53	56	60	58
Peso Líquido (kg)	1	2	5	10	30	30	30
Peso Bruto (kg)	1,009	2,019	5,043	10,095	30,285	30,285	30,255

Agrupagens	Quantidade			
	Pacote de 1kg		Pacote de 2kg	Pacote de 5kg
Unidades/ Fardos	10	30	15	6
Fardos - Lastro	10	5	5	5
Camadas/ Paleta (altura)	10	7	6	7
Total Fardos/ Paleta	100	35	30	35
Peso do Paleta com Produto (kg)	1040	1101	942	1094

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

18/04/2018 - Revisão 02 - Atualização de Shelf Life e inclusão de embalagem de saco de rafia.

ASSINATURAS:

Elaboração:
Mariângela Dal Castel Missio
P&D

Aprovação:
Jacqueline M. Brun
Pesquisa e Desenvolvimento



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

ARROZ BRANCO POLIDO – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG006

REVISÃO: 02

DATA: 18/04/2018

Página 5 de 6

6. TIPOS DE EMBALAGENS:

6.1. Embalagem Primária de 1kg: Plástico PE (Polietileno).

Embalagem Secundária: Fardo de 10 unidades e 30 unidades → Plástico PE (Polietileno).

6.2. Embalagem Primária de 2kg: Plástico PE (Polietileno).

Embalagem Secundária: Fardo de 15 unidades → Plástico PE (Polietileno).

6.3. Embalagem Primária de 5kg: Plástico PE (Polietileno).

Embalagem Secundária: Fardo de 6 unidades → Plástico PE (Polietileno).

6.4 Embalagem em saco de rafia de 50kg.

7. REGISTRO

Isento de registro conforme Resolução RDC nº 27 de 06/08/10.

8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Produto deve ser armazenado em lugar seco, arejado, longe de produtos químicos, odores fortes e manter longe do piso através da armazenagem sobre paletes.

9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo limpo, seco, livre de pragas, ao abrigo da chuva e poeira e de materiais incompatíveis.

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

18/04/2018 - Revisão 02 - Atualização de Shelf Life e inclusão de embalagem de saco de rafia.

ASSINATURAS:

Elaboração:
Mariângela Dal Castel Missio
P&D

Aprovação:
Jacqueline M. Brun
Pesquisa e Desenvolvimento



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

ARROZ BRANCO POLIDO – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG006

REVISÃO: 02

DATA: 18/04/2018

Página 6 de 6

10. INFORMAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / CLIENTE

Proteger contra umidade. Conservar em local seco e arejado. Manter longe de produtos químicos ou odores fortes. Atenção para as Informações de alergênicos que contêm ou podem conter no produto.

11. EXIGÊNCIAS LEGAIS

O produto atende as exigências legais definidas pela legislação brasileira.

12. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Maria Carla De Assis Brito

CRQ: 12101681

Outras informações, contatar a área de serviço ao consumidor: SAC

Fale com a Camil: 0800.0133300

www.camil.com.br

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

18/04/2018 - Revisão 02 - Atualização de Shelf Life e inclusão de embalagem de saco de rafia.

ASSINATURAS:

Elaboração:

Mariângela Dal Castel Missio
P&D

Aprovação:

Jacqueline M. Brun
Pesquisa e Desenvolvimento

FICHA TECNICA - ARROZ SOLITO T1 5KG/2KG/1KG

CÓD.: ICQ004 - 008
ABRANGÊNCIA: PROCESSO CQ

Brasília
ALIMENTOS

Fabricante/ Fornecedor		
Brasília Alimentos Ltda.		
Rua Angelo Zaia, 1465, Distrito Industrial – Santa Cruz do Rio Pardo / SP – CEP: 18.911-018		
Fone: (14) 3332-1866	Site: www.solito.com.br	E-mail: brasilia@solito.com.br
Serviço de Atendimento ao Consumidor 0800-704-1866 – sac@solito.com.br		
CNPJ: 56.809.338/0001-43	Inscrição Estadual: 612.000.646.114	Inscrição Municipal: 3.140/82

Especificações Técnicas		
Produto: Arroz Beneficiado Tipo 1		
Nome Científico: Oryza Sativa L. – Variedade: Agulhinha comum		
Grupo: Beneficiado – Subgrupo: Polido – Classe: Longo Fino – Tipo: 1 (um)		
Marca Comercial: ARROZ SOLITO T1		
CÓDIGO COMERCIAL:		
Fardo com	06 pacotes de 5kg	000018
	15 pacotes de 2kg	000109
	30 pacotes de 1kg	000019
	10 pacotes de 1kg	000009
PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE (RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010)		

Condições de Armazenagem e Estabilidade	
Validade: 09 meses após a data de fabricação	
Condições de Armazenagem: Armazenar em local seco e arejado, sobre paletes em forma de blocos, afastados das paredes e longe de produtos de limpeza.	

Embalagens					
Embalagem Primária Filme técnico PELB - laminado	Pacotes 5kg	EAN 7896062699961	Dimensões (cm)	Largura	24
				Comprimento	35
				Espessura	08
Embalagem Secundária Filme técnico liso e transparente	Fardo de 30kg	DUN 17896062699968	Dimensões (cm)	Largura	36
				Comprimento	57
				Espessura	19
Embalagem Primária Filme técnico PELB - laminado	Pacotes 2kg	EAN 7896062601094	Dimensões (cm)	Largura	20
				Comprimento	28
				Espessura	06
Embalagem Secundária Filme técnico liso e transparente	Fardo de 30kg	DUN 17896062601091	Dimensões (cm)	Largura	33
				Comprimento	53
				Espessura	22

30/01/2021

Página 1/4

Elaborador: RENATA
Revisor: SAMUEL
Aprovador: RENATA

FICHA TECNICA - ARROZ SOLITO T1 5KG/2KG/1KG

CÓD.: ICQ004 - 008
ABRANGÊNCIA: PROCESSO CQ

Brasília
ALIMENTOS

Embalagem Primária Filme técnico PELB - laminado	Pacotes 1kg	EAN 7896062699978	Dimensões (cm)	Largura	15
				Comprimento	23
				Espessura	05
Embalagem Secundária Filme técnico liso e transparente	Fardo de 30kg	DUN 17896062699975	Dimensões (cm)	Largura	35
				Comprimento	58
				Espessura	18
Embalagem Primária Filme técnico PELB - laminado	Pacotes 1kg	EAN 7896062699978	Dimensões (cm)	Largura	15
				Comprimento	23
				Espessura	05
Embalagem Secundária Filme técnico liso e transparente	Fardo de 10kg	DUN 27896062699972	Dimensões (cm)	Largura	20
				Comprimento	49
				Espessura	13

Especificações

Característica Físicoquímica

Parâmetros	Limite	Legislação
Umidade	Máx. 14%	Instrução Normativa nº 6 de 16/02/2009 – MAPA
Classificação de defeitos	Conforme anexo VII	Instrução Normativa nº 6 de 16/02/2009 – MAPA
Cinzas Insolúveis	Máx. 1,5%	Resolução - RDC 14 de 28/03/2014 – ANVISA

Característica Microbiológicas

Parâmetros	Limite	Legislação
Bactérias Mesófilas aeróbias	Máx. 5x10 ⁴ UFC/g	Produto não incluso na RDC 331 de 23/12/2019 e IN 60 de 23/12/2019, por possuir características intrínsecas que não permitem a multiplicação de micro-organismos.
Clostridium sulfito redutor	Máx. 2x10 ¹ UFC/g	
Bacillus cereus	Máx. 3x10 ³ UFC/g	
Pesquisa Staphylococcus aureus	Ausência/1g	Conforme orientação técnica da ANVISA: Página 14, item 07 (https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/863json-file-1)
Pesquisa Coliformes fecais	Ausência/1g	
Pesquisa Salmonella	Ausência/25g	

Característica Microscópicas

Parâmetros	Limite	Legislação
Matérias Estranhas Indicativas de Falhas de Boas Práticas	Ausência	Resolução - RDC nº 14 de 28/03/2014 – ANVISA
Matérias Estranhas Indicativas de Riscos à Saúde Humana	Ausência	Resolução - RDC nº 14 de 28/03/2014 – ANVISA

Característica Micotoxinas

Parâmetros	Limite	Legislação
Aflatoxinas B+G	Máx. 5 µg/kg	Resolução - RDC nº 7 de 18/02/2011 – ANVISA

30/01/2021

Página 2/4

Elaborador: RENATA
Revisor: SAMUEL
Aprovador: RENATA

FICHA TECNICA - ARROZ SOLITO T1 5KG/2KG/1KG

CÓD.: ICQ004 - 008

ABRANGÊNCIA: PROCESSO CQ

Brasília
ALIMENTOS

Ocratoxina A	Máx. 10 µg/kg	Resolução - RDC n° 7 de 18/02/2011 - ANVISA
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 750 µg/kg	Resolução - RDC n° 138 de 08/02/2017 - ANVISA
Zearalenona	Máx. 100 µg/kg	Resolução - RDC n° 138 de 08/02/2017 - ANVISA
Característica Metais Pesados		
Parâmetros	Limite	Legislação
Arsênio	Máx. 0,30 mg/kg	Resolução - RDC n° 42 de 29/08/2013 - ANVISA
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg	Resolução - RDC n° 42 de 29/08/2013 - ANVISA
Cádmio	Máx. 0,40 mg/kg	Resolução - RDC n° 42 de 29/08/2013 - ANVISA

Informação Nutricional**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção 50 g (1/4 de xícara de chá de arroz)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor energético	173 kcal = 727 kJ	9
Carboidratos	39 g	13
Proteínas	3,7 g	5
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	0 mg	0

* % 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.

** Valores Diários não estabelecidos.



30/01/2021

Página 3/4

Elaborador: RENATA
Revisor: SAMUEL
Aprovador: RENATA

FICHA TECNICA - ARROZ SOLITO T1 5KG/2KG/1KG

CÓD.: ICQ004 - 008

ABRANGÊNCIA: PROCESSO CQ

Brasília
ALIMENTOS

Informações Adicionais

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA

NÃO CONTÉM GLÚTEN



A Solito Alimentos participa da PNRS (Política Nacional de Resíduos Sólidos) cumprindo com sua meta anual de reciclagem com o programa de Logística Reversa representado pelo selo EUReciclo. A Solito se preocupa e contribui com o meio ambiente e com o descarte correto das embalagens de seus produtos.

Para nós, uma grande atitude. Para o meio ambiente: uma conquista. Para a sociedade: um futuro melhor.

Responsável Técnico

Samuel Vieira – CFTA 28083961809

30/01/2021

Página 4/4

Elaborador: RENATA
Revisor: SAMUEL
Aprovador: RENATA

	Ficha Técnica de Produto		FT.08.07.B.NAC	
	BISCOITO MAIZENA		Revisão:	Páginas:
	Marca: BAUDUCCO		10	1 de 4

Características Organolépticas:

Biscoitos doces e crocantes com sabor suave maizena.

1. Informações painel principal

• Designação:

BISCOITO MAIZENA (tamanho mín. 2,0 mm, legível e cor contrastante com o fundo).

• Descrição de Peso:

PESO LÍQ. 9 g (tamanho mín. 2,5 mm)

PESO LÍQ. 170 g (tamanho mín. 3,5 mm)

• Declaração aromatizante:

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• Quando houver ilustração:

FOTO ILUSTRATIVA (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração da imagem do produto)

2. Informações painéis secundários

• Unidade fabril:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000 - CNPJ. 70.940.994/0052-51. INDÚSTRIA BRASILEIRA. (tamanho mínimo 1,0 mm)

• Ingredientes, alergênicos e frase de validade: (tamanho mínimo 1,0 mm).

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE ROSCA, EXTRATO DE MALTE, SAL, VITAMINAS: B1, B2, NIACINA, B6 E A, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, PÍROFOSFATO ÁCIDO DE CÁLCIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES E MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. **CONTÉM GLÚTEN.** ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, TRITICALE, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, GERGELIM, LEITE, NOZES E OVOS. A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO.

ATENÇÃO - para embalagem 9g:

- A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 1,4 mm DE TAMANHO REAL.
- A FRASE INICIADA COM A PALAVRA "ALÉRGICOS" ATÉ O PONTO FINAL DESTA FRASE, DEVERÁ ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 1,2mm DE TAMANHO REAL.

ATENÇÃO - para embalagem 170g:

- A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.
- A FRASE INICIADA COM A PALAVRA "ALÉRGICOS" ATÉ O PONTO FINAL DESTA FRASE, DEVERÁ ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0mm DE TAMANHO REAL.

• Outras informações:

- Símbolo do SAC

	Ficha Técnica de Produto		FT.08.07.B.NAC	
	BISCOITO MAIZENA		Revisão:	Páginas:
	Marca: BAUDUCCO		10	2 de 4

- Box validade:

VÁLIDO.ATÉ: (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1.0mm, segue exemplo abaixo)

Espaço para o cód. de barras.

08.07.B.NAC / 10

3. Informação Nutricional: (tamanho mín. 1,0mm)

TABELA NUTRICIONAL PARA EMBALAGEM DE 9g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 9 g (2 unidades)***		
Quantidade por embalagem		% VD (*)
Valor energético	35 kcal = 147 kJ	2 %
Carboidratos	5,7 g	2 %
Proteínas	0,8 g	1 %
Gorduras totais	1,0 g	2 %
Gorduras saturadas	0,5 g	2 %
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	29 mg	1 %
Vitamina B1 (Tiamina)	0,18 mg	15 %
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,20 mg	15 %
Niacina	2,4 mg	15 %
Vitamina B6	0,20 mg	15 %
Vitamina A	90 µg	15 %
* % 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. ** Valor Diário não estabelecido. ***Porção de referência de 30 g.		

TABELA NUTRICIONAL PARA EMBALAGEM DE 170g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 30 g (7 unidades)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	117 kcal = 491 kJ	6 %
Carboidratos	19 g	6 %
Proteínas	2,6 g	3 %
Gorduras totais	3,4 g	6 %
Gorduras saturadas	1,8 g	8 %
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	4 %
Sódio	95 mg	4 %
Vitamina B1 (Tiamina)	0,18 mg	15 %
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,20 mg	15 %
Niacina	2,4 mg	15 %
Vitamina B6	0,20 mg	15 %
Vitamina A	90 µg	15 %
* % 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. ** Valor Diário não estabelecido.		

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA / MS

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Data de Validade:

	Ficha Técnica de Produto		FT.08.07.B.NAC	
	BISCOITO MAIZENA		Revisão:	Páginas:
	Marca: BAUDUCCO		10	3 de 4

12 meses

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado

9. Motivo da Alteração:

- Alteração da gramatura de 8g para 9g e consequentemente alteração de sua respectiva tabela nutricional.

O CC que acompanha este documento é o de Revisão 07.

	Ficha Técnica de Produto		FT.08.07.B.NAC	
	BISCOITO MAIZENA		Revisão:	Páginas:
	Marca: BAUDUCCO		10	4 de 4

• Designación / Designation: GALLETA MAIZENA / MAIZENA COOKIE

• Descripción de Peso / Description Weight: PESO NETO / NET WEIGHT 9 g / NET WEIGHT 0.31 oz
PESO NETO / NET WEIGHT 170 g / NET WEIGHT 6.00 oz

• Declaración Aromatizante / Statement Flavor: CONTIENE AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÉNTICO AL NATURAL / CONTAINS IDENTICAL TO NATURAL SYNTHETIC FLAVOR

• Ingredientes, alérgenos y expresión de validez: / Ingredients, allergens and expression of validity:

INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO, AZÚCAR, GRASA VEGETAL, ALMIDÓN, AZÚCAR INVERTIDO, PAN RALLADO, EXTRACTO DE MALTA, SAL, VITAMINAS B1, B2, NIACINA, B6 Y A, EMULSIONANTE: LECITINA DE SOJA, LEUDANTES QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMONIO, PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE CALCIO Y BICARBONATO DE SODIO, AROMATIZANTES Y POTENCIADOR HARINA: METABISULFITO DE SODIO. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE TRAZOS DE: CENTENO, AVENA, MANÍ, ALMENDRA, AVELLANAS, CASTAÑA DE CAJU, CASTAÑA DE BRASIL, SÉSAMO, LECHE, NUECES Y HUEVOS. LA FECHA DE VENCIMIENTO SE REFIERE AL PRODUCTO AÚN CERRADO, SI CONSERVADO EN LOCAL SECO, FRESCO E INODORO, CONFORME INSTRUCCIONES IMPRESAS EN EL ENVASE. CONSUMIR PRONTO DESPUÉS DE ABIERTO.

INGREDIENTS: ENRICHED WHEAT FLOUR WITH IRON AND FOLIC ACID, SUGAR, VEGETABLE OIL, STARCH, INVERT SUGAR, BREAD FLOUR, MALT EXTRACT, SALT, VITAMIN B1, B2, NIACIN, B6 AND A, EMULSIFIER: SOY LECITHIN, CHEMICAL BAKING: AMMONIUM BICARBONATE, CALCIUM ACID PYROPHOSPHATE AND SODIUM BICARBONATE, FLAVOR AND ENHANCER FLOUR: SODIUM METABISULFITE, CONTAINS GLUTEN. CONTAINS TRACES OF: RYE, OAT, PEANUT, ALMOND, HAZELNUT, CASHEW NUT, BRAZIL NUT, SESAME, MILK, WALNUTS AND EGGS. THE MENTIONED VALIDITY REFERS TO THE PRODUCT STILL CLOSED, IF STORED IN DRY PLACE, COOL AND ODORLESS. CONSUME AFTER OPENED.

• Información Nutricional / Nutrition Facts:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS			En / Per 100g
Porción 30 g (7 unidades) / Amount per 30 g portion (7 units)			
Cantidad por porción / Amount per portion		% VD (*)	
Calorías / Calories	117 kcal = 491 kJ	6 %	390 kcal = 1638 kJ
Carbohidratos / Carbohydrates	19 g	6 %	63 g
Proteínas / Proteins	2,6 g	3 %	8,7 g
Grasas totales / Total fats	3,4 g	6 %	11 g
Grasas saturadas / Saturated fats	1,8 g	8 %	6,0 g
Grasas trans / Trans fats	0 g	**	0 g
Fibra alimentaria / Dietary fibers	0,9 g	4 %	3,0 g
Sodio / Sodium	95 mg	4 %	317 mg
* % Valores Diarios de referencia basados en una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. / * % Daily Values are based on a 2,000 kcal or 8,400 kJ diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs. ** Valor Diario no establecido. / ** Daily Value not established.			

Data: 13/06/2018

Elaborado por: Asistente de Desenvolvimento

Aprovado por: Gestor de Desenvolvimento



ARCOR SAIC

TRIUNFO MAIZENA 40X170G*

90108117145

Descrição Ampliada:

Triunfo Maizena 40X170G*

Família de Produtos:

PT- LAMINADO DOCE

Definição:

Biscoito laminado doce tipo maizena.*

Tipo de Produto:

PRODUTOS TERMINADOS

CARACTERÍSTICAS DE PRODUTOS

Características da Embalagem Primária

II

Quantidade de unidades por pacote

LIE (D)=36 un ; Ótimo= 37 un ; LSE (D)=38 un

Biscoitos por pacote de 170g

Comprimento do pacote

Ótimo= 204 mm

Largura do pacote

LIE (D)=82 mm ; Ótimo= 83 mm ; LSE (D)=84 mm

Peso líquido

LIE (A)=162,35 g ; Ótimo= 170,00 g ; LSE (C)=177,65 g

Cor Hunter L - Teto

LIE (A) = 63,0 ; Ótimo= 66,0 ; LSE (A) = 69,0

pH*

LIE (A) = 6,5 ; Ótimo= 7,1 ; LSE (A) = 7,7

Fase: FORNO/RESFRIAMENTO

Umidade (água)

LIE (D)=0,7 % ; Ótimo= 1,3 % ; LSE (A)=2,0 %

Fase: FORNO/RESFRIAMENTO

HEO

Microbiológicas

A análise deve ser realizada segundo a exigência solicitada (Presença/Ausência ou Contagem) através de alguma das técnicas detalhadas. Caso tiver desenvolvido outra técnica deverá ser informada no momento oportuno.

Salmonella (presença/ausência)

Ausência

Máximo % de Não OK (A): 0 %

Staphylococcus coagulase positiva

LSE (A)=100 U.F.C./g

n=5, c=2, m=100, M=500

Bacillus cereus

LSE (A)=100 U.F.C./g

Fase: EMBALAGEM PRIMÁRIA

Escherichia coli

LSE (A)=10 U.F.C./g

Fase: EMBALAGEM PRIMÁRIA

Responsável:

Mariane Alves Ferreira – Coordenadora de SGI
CRQ nº 17733

**TRIUNFO MAIZENA 40X170G*****90108117145**

Organolépticas	
Cor	Biscoito dourado <i>Máximo % do Não OK (A): 0 %</i>
Odor	Conforme padrão especificado <i>Máximo % do Não OK (A): 0 %</i>
Sabor	Doce, levemente baunilha <i>Máximo % do Não OK (A): 0 %</i>
Textura	Crocante <i>Máximo % do Não OK (A): 0 %</i>

Datação	
Vida Útil	9 meses (270 dias)

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS**LISTA DE INGREDIENTES / ALERGÊNICOS / ORIGEM**

PT - BISCOITO MAIZENA - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. **ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E PODE CONTER LEITE, CEVADA, AVEIA, CENTEIO, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, NOZES, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E COCO. CONTÉM GLÚTEN. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

ES - GALLETITA MAIZENA - INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO/EN URUGUAY: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO (DECRETO 130/006), AZÚCAR, GRASA VEGETAL, AZÚCAR INVERTIDO, ALMIDÓN DE MAÍZ, SAL, LEUDANTES QUÍMICOS: AMONIO BICARBONATO Y SODIO BICARBONATO, EMULSIONANTE LECITINA DE SOJA/SOYA, AROMATIZANTE ARTIFICIAL Y MEJORADOR DE HARINA SODIO METABISULFITO. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA/SOYA Y PUEDE CONTENER LECHE, CEBADA, AVENA, CENTENO, MANÍ/CACAHUATE, ALMENDRA, AVELLANA, NUECES, CASTAÑA DE CAJÚ, CASTAÑA DE BRAZIL Y COCO. CONTIENE GLUTEN. FABRICADO EN BRASIL/INDUSTRIA BRASILEÑA.

EN - MAIZENA COOKIE - INGREDIENTS: ENRICHED WHEAT FLOUR WITH IRON AND FOLIC ACID, SUGAR, VEGETABLE FAT, INVERTED SUGAR, CORN STARCH, SALT, RAISING AGENTS: AMMONIUM BICARBONATE AND SODIUM BICARBONATE, EMULSIFIER SOYBEAN LECITHIN, NATURE-IDENTICAL

Responsável:Mariane Alves Ferreira — Coordenadora de SGI
CRQ nº 17733



ARCOR SAIC

TRIUNFO MAIZENA 40X170G*

90108117145

FLAVORING AND FLOUR TREATMENT AGENT SODIUM METABISULFITE. CONTAINS DERIVATES OF WHEAT, SOYBEAN AND MAY CONTAINS MILK, BARLEY, OAT, RYE, PEANUT, ALMOND, HAZELNUT, WALNUTS, CASHEW NUT, BRAZIL NUT AND COCONUT. CONTAINS GLUTEN. MADE IN BRAZIL.

BOX NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL/NUTRIMENTAL/ NUTRITIONAL INFORMATION			
Porção/ Porción/ Serving size 30 g (6 unidades/ units)			
Porções por embalagem/ Porciones por envase/ Serving per container: Aprox. 6			
	Quantidade por/ Cantidad por/ Amount per 100 g	Quantidade por porção/ Cantidad por porción/ Amount per serving	% VD (*)/ % VD por porción/ DV per serving (*)
Valor energético/ Energy value	445 kcal = 1873 kJ	133 kcal = 559 kJ	7
Carboidratos/ Carbohidratos disp./ Carbohydrates	74 g	22 g	7
Proteínas/ Protein	7,9 g	2,4 g	3
Gorduras totais/ Grasas totales/ Total fat	13 g	3,9 g	7
Gorduras saturadas/ Grasas saturadas/ Saturated fat	5,5 g	1,7 g	8
Gorduras trans/ Grasas trans/ Trans fat	0 g	0 g	**
Fibra alimentar/ Fibra alimentaria/dietética/ Dietary fiber	2,5 g	0,8 g	3
Sódio/ Sodio/ Sodium	352 mg	106 mg	4
*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas./ Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas./ Daily Values are based on a 2000 kcal or 8400 kJ diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.			
**VD não estabelecido/ VD no establecido/ DV not established.			

Responsável:Mariane Alves Ferreira – Coordenadora de SGI
CRQ nº 17733



ARCOR SAIC

TRIUNFO MAIZENA 40X170G*

90108117145

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Propriedades da Embalagem Primária

Tipo da Embalagem Primária

Portfolio

Propriedades da Embalagem Secundária

Tipo da Embalagem Secundária

Caixa

Quantidade de Unidade por Caixa

Cada caixa contém 40 pacotes

Máximo % de No OK (AI): 0 %

Contagem, 09 de Agosto de 2022.

Responsável:

Mariane A. Ferreira

Mariane Alves Ferreira – Coordenadora de SGI
CRQ nº 17733



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto:	Código	Rev.	Data	Página
CAFÉ À VÁCUO TRADICIONAL 250g / 5kg	EPCP-CQ022	07	02/11/2023	7 / 10

Nota: Esta página poderá ser enviada separadamente ao cliente somente para informação de Venda, sendo uma cópia não controlada.

Descrição do Produto	Café torrado e moído embalado à vácuo Tradicional 250g - caixa de 5 kg
Composição	100 % café
Descrição do Blend	Predominantemente Arábica.
Descrição da classificação da torra	Torra média.
Modo de preparo	4 colheres de sopa bem cheias (80 g) para 1 litro de água quente. Rendimento: 20 xícaras
Característica sensorial	Qualidade global: 4,5 a 5,9

Tabela Nutricional - Porção de 4 g* (≈ 1 colher de sopa rasa)		
Quantidade por Porção		% VD (**)
Valor energético	3 kcal = 13 kJ	0 %
Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio.		
(*) Porção de 4g de pó de café suficiente para preparar 50 ml de café pronto para o consumo.		
(**) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Não contém glúten.		

Características Físico-químicas				
Características	Unidade	Mínimo	Máximo	Legislação
Umidade	%	-	5,0	RDC Nº 716, de 1º julho de 2022
Cinzas	%	-	1,5	RDC Nº 623, de 09 de março de 2022
Matérias estranhas e impurezas	%	-	1,0	Portaria 570 de 2022 MAPA.
Elementos estranhos	N/A	Ausência	-	Portaria 570 de 2022 MAPA.
Extrato aquoso	%	20	-	Portaria 570 de 2022 MAPA.
Cafeína g/100g	%	0,5	-	Portaria 570 de 2022 MAPA.

Características Microbiológicas			
Características	Unidade	Especificação	Legislação
<i>E.colli</i>	UFC/g	≤ 1000,0	IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
<i>Salmonella</i>	g	Ausência em 25g	

Validade	12 meses
-----------------	----------



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto:	Código	Rev.	Data	Página
CAFÉ À VÁCUO TRADICIONAL 250g / 5kg	EPCP-CQ022	07	02/11/2023	8 / 10

Codificação do lote	Exemplos: L: A 010122 1 T1 TR L: V 020922 3 T1 TR			
Descrição da data de validade	Embalagem secundária (cartucho): dd/mm/aa Embalagem terciária (caixa de embarque): dd/mm/aa			
Apresentação do produto	Embalagem primária (Embalagem à vácuo): Filme Laminado contendo 250 g de produto; Embalagem secundária: Cartucho em papel cartão impresso contendo 250 g de produto; Embalagem terciária: Caixa de papelão ondulado contendo 20 cartuchos com 250 g de produto cada;			
Código de barras	EAN: 7891021006071 DUN: 27891021006075			
Modo de conservação	Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos.			
Paletização	Lastro (cx)	Altura (cx)	Total (cx)	Total (kg)
	10,0	10,0	10,0	500,0
Registro	Produto isento de registro conforme Resolução n.º 27, de 6 de agosto de 2010 – ANVISA.			
Fabricação	Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rod. Salim Antônio Curiati, SP 245 - Km 05 - Avaré - SP Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Rua: Otto Salgado, 675. Bairro: Distrito Industrial Cláudio Galvão Nogueira. CEP: 37066-440. Varginha-MG.			



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto:	Código	Rev.	Data	Página
CAFÉ À VÁCUO TRADICIONAL 250g / 5kg	EPCP-CQ022	07	02/11/2023	9 / 10

Nota: Esta página puede enviarse por separado al cliente solo para información de venta, siendo una copia no controlada.

Descripción del Producto:	Café tostado y molido envasado al vacío tradicional 250g										
Composición	100% café										
Descripción de la mezcla	Predominantemente arábica										
Clasificación del tueste del café	Tostado medio										
Modo de preparo	4 cucharas de sopa bien llenas (80 g) para 1 litro de agua caliente. Rendimiento: 20 tazas										
Característica sensorial	Calidad global: 4,5 a 5,9										
Porción de 4 g* (≈ 1 cuchara de té)											
<table><tr><th>Cantidad por Porción</th><th>% VD (**)</th></tr><tr><td>Valor energético</td><td>3 kcal = 13 kJ</td></tr><tr><td colspan="2">"No contiene cantidades significativas de valor de energía, proteína, grasa total, grasa saturada, grasa trans, fibra dietética, sodio.."</td></tr><tr><td colspan="2">*** Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. El valor diario puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades energéticas.</td></tr><tr><td colspan="2">No contiene gluten.</td></tr></table>		Cantidad por Porción	% VD (**)	Valor energético	3 kcal = 13 kJ	"No contiene cantidades significativas de valor de energía, proteína, grasa total, grasa saturada, grasa trans, fibra dietética, sodio.."		*** Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. El valor diario puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades energéticas.		No contiene gluten.	
Cantidad por Porción	% VD (**)										
Valor energético	3 kcal = 13 kJ										
"No contiene cantidades significativas de valor de energía, proteína, grasa total, grasa saturada, grasa trans, fibra dietética, sodio.."											
*** Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. El valor diario puede ser mayor o menor dependiendo de sus necesidades energéticas.											
No contiene gluten.											

Características Físico-químicas				
Características	Unidad	Mínimo	Máximo	Legislación
Humedad	%	-	5,0	RDC Nº 716, de 1º julho de 2022
Cenizas insoluble	%	-	1,5	RDC Nº 623, de 09 de março de 2022.
Materias extrañas e impurezas	%	-	1,0	Portaria 570 de 2022 MAPA.
Elementos extraños	-	Ausente	-	Portaria 570 de 2022 MAPA.
Extracto acuoso	%	20	-	Portaria 570 de 2022 MAPA.
Caféina g/100g	%	0,5	-	Portaria 570 de 2022 MAPA.

Características Microbiológicas			
Características	Unidad	Especificación	Legislación
<i>E.coli</i>	UFC/g	≤ 1000,0	IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
Salmonella	g	Ausência em 25g	

Validad	12 meses
Codificación de lote	Ejemplos: L: A 010122 1 T1 TR L: V 020922 3 T1 TR
Descripción fecha de validez	Embalaje secundaria (estuche): dd/mm/aa Embalaje terciaria (caja de embarque): dd/mm/aa



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto:	Código	Rev.	Data	Página
CAFÉ À VÁCUO TRADICIONAL 250g / 5kg	EPCP-CQ022	07	02/11/2023	10 / 10

Presentación del producto	Embalaje primaria: película metalizada Conteniendo 250g de produto; Embalaje secundária: estuche en cartón con 250g de produto; Embalaje terciária: cajas de cartón ondulado de 20 estuches con 250g de producto cada.			
Código de barras	EAN: 7891021006071 DUN: 27891021006075			
Recomendaciones de almacenamiento y manipulación	Mantenga en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de productos químicos y / o productos con olores fuertes			
Paletización	Lastro (cx)	Altura (cx)	Total (cx)	Total (kg)
	10,0	10,0	10,0	500,0
Registro	Produto isento de registro conforme Resolução n.º 27, de 6 de agosto de 2010 – ANVISA.			
Fabricación	Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda, Rodovia Salim Antônio Curiati - Km 05, CEP: 18700-970, Avaré-SP. Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda, Rua: Melitta Bentz, 111 ou Otto Salgado, 675, Bairro: Distrito Industrial Claudio Galvão Nogueira. CEP: 37066-440- Varginha-MG.			



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Café Torrado e Moído a Vácuo Tradicional Café Brasileiro Pacote 250g

MARCA:

Café Brasileiro

DESIGNAÇÃO DO PRODUTO:

Café torrado e moído, em embalagens de conteúdo inferior ou igual a 2 kg, exceto os classificados nos GEST 17.096.04 e 17.096.05

VALIDADE:

18 Mês(es)

DEFINIÇÃO GERAL:

Café

NCM:

09012100

UNIDADE PRODUTORA:

CNPJ: 58.128.190/0043-66 - Razão Social: Café Brasileiro Alimentos Ltda

CNPJ: 58.128.190/0023-12 - Razão Social: Café Brasileiro Alimentos Ltda

IMAGEM ILUSTRATIVA:**INFORMAÇÕES GERAIS**

Código SAP (3corações, interno)		12211006
Tipo de embalagem		Pacote
Dimensões do produto (C x L x A)		47mm x 85mm x 137mm
Peso bruto do produto		263.1g
Fracionamento		20 x 263.1g
Peso líquido do produto		250g
Dimensões - Embalagem secundária (C x L x A)		33cm x 24.5cm x 15cm
Peso bruto - Embalagem secundária		5.3kg
Códigos de barras	GTIN 13 (EAN 13)	7891018003199
	GTIN 14 (EAN 14)	CAIXA: 17891018003196
Paletização - Base 100cm x 120cm		Rack: Lastro 12 caixas x Camadas 8 caixas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Armazenagem (Local)	Temperatura Ambiente; Seco; Fresco
Armazenagem Após Aberto (Local)	Inodoro; Refrigerado
Conservação	Após aberto, recomenda-se armazenamento em um recipiente bem fechado.

Grau de Intensidade	5/6
Ingredientes	100% café.
Modo de Preparo	1. Use 5 colheres de sopa cheias de pó (80g) para cada litro de água quente filtrada ou mineral. 2. Nunca deixe a água ferver. Ao surgirem as primeiras borbulhas, despeje lentamente a água sobre todo o pó. 3. Adoce seu café apenas na hora de servir.
Nacionalidade	Brasileira
Notas de Prova	Moagem: Fina Bebida: Encorpada Sabor: Intenso
Sabor	Tradicional
Tipo	Torrado e Moído
Tipo 2	a Vácuo
Tipo de Consumo Café	Familiar
Torração-Café	Escura
Informação Complementar	Microbiológicas IN 161/2022 - ANVISA Físico - Químicas Portaria Nº 570/2022 - MAPA Micro e Macroscópicas RDC Nº623/2022 ANVISA Metais - IN 160/2022 ANVISA Toxinas - IN 160/2022 - ANVISA Acrilamida (REGULAMENTO DA COMISSÃO (UE) 2017/2158) Alergênicos - RDC 727/2022 ANVISA
SAC	0800 115 252 www.mitsuialimentos.com.br www.cafebrasileiro.com.br atendimento@mitsuialimentos.com.br



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Café Torrado e Moído a Vácuo Tradicional 3 Corações Pacote 250g

MARCA:

3 Corações

DESIGNAÇÃO DO PRODUTO:

CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EM EMBALAGENS DE CONTEÚDO INFERIOR OU IGUAL A 2 KG, EXCETO OS CLASSIFICADOS NOS CEST 17.096.04 E 17.096.05

VALIDADE:

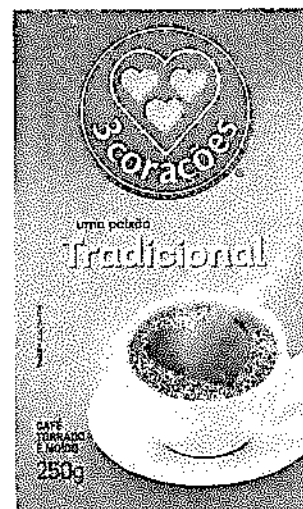
18 Mês(es)

DEFINIÇÃO GERAL:

Café

NCM:

09012100

UNIDADE PRODUTORA:CNPJ: 63.310.411/0014-18 - Razão Social: Três Corações Alimentos S.A.
CNPJ: 63.310.411/0001-01 - Razão Social: Três Corações Alimentos S.A.**IMAGEM ILUSTRATIVA:****INFORMAÇÕES GERAIS**

Código SAP (3orações, interno)		12031023
Tipo de embalagem		Pacote
Dimensões do produto (C x L x A)		45mm x 80mm x 140mm
Peso bruto do produto		258,3g
Fracionamento		20 x 258,3g
Peso líquido do produto		250g
Dimensões - Embalagem secundária (C x L x A)		42cm x 19cm x 15cm
Peso bruto - Embalagem secundária		5.2kg
Códigos de barras	GTIN 13 (EAN 13)	7896005800362
	GTIN 14 (EAN 14)	CAIXA: 17896005800369
Paletização - Base 100cm x 120cm		Rack: Lastro 14 caixas x Camadas 12 caixas:

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Armazenagem (Local)	Temperatura Ambiente; Seco; Fresco
Armazenagem Após Aberto (Local)	Refrigerado
Conservação	Para preservar o aroma e o sabor do pó, guarde o

	pacote em um recipiente fechado.
Ingredientes	Café torrado e moído.
Modo de Preparo	1. Para cada litro de água, use de 4 a 5 colheres (sopa) de café 3. Corações tradicional. 2. Não deixe a água ferver. Ao primeiro sinal de borbulhas, despeje lentamente a água sobre o pó de café no centro do filtro ou coador, molhando todo o pó.
Nacionalidade	Brasileira
Notas de Prova	Moagem: Fina Bebida: Encorpada Sabor: Intenso
Rendimento	Uso recomendado de 40g de pó para 1litro de água, rende aproximadamente 25 xícaras de 50ml. - Pack de 250g, rende aproximadamente 125 xícaras.
Sabor	Tradicional
Tipo	Torrado e Moído
Tipo 2	a Vácuo
Tipo de Consumo Café	Familiar
Torração-Café	Escura
Certificados	ISO 9001
Informação Complementar	Microbiológicas IN 161/2022 - ANVISA. Físico - Químicas Portaria N° 570/2022 - ANVISA. Micro e Macroscópicas RDC N° 623/2022 ANVISA. Metais - IN 160/2022 ANVISA. Toxinas - IN 160/2022 - ANVISA. Acrilamida (Regulamentação da Comissão (UE) 2017/2158). Alergênicos - RDC 727/2022 ANVISA.
SAC	0800 031 3033 www.cafe3coracoes.com.br sacsc@3coracoes.com.br

**CARANTIA DE QUALIDADE****EMIÇÃO: 15/03/21****DOCUMENTO: FICHA TÉCNICA****REVISÃO:****DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GOIABADA TABLETE 300g****CÓDIGO:****MARCA: XAVANTE****PÁGS:1/2****DESCRIÇÃO**

GOIABADA É UM PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DE POLPA DE GOIABA OBTIDA DE GOIABAS SELECIONADAS, COM A ADIÇÃO DE AÇÚCAR CRISTAL E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO

INGREDIENTES

POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR CRISTAL E ÁCIDO CÍTRICO

APLICAÇÃO

CONSUMO DIRETO COMO SOBREMESA, RECHEIOS DE BOLOS E BISCOITOS, ETC.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 40g (UMA FATIA FINA)

NUTRIENTES	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD
VALOR ENERGÉTICO	124 kcal = 521 kJ	6%
CARBOIDRATOS	31,0g	10%
PROTEÍNAS	0,0g	0%
GORDURAS TOTAIS	0,0 g	0%
GORDURAS SATURADAS	0,0 g	0%
GORDURAS TRANS	0,0 g	...
FIBRA ALIMENTAR	1,3g	5%
CÁLCIO	QUANT. NÃO SIGNIFICATIVA	0%
FERRO	QUANT. NÃO SIGNIFICATIVA	0%
SÓDIO	0,0mg	0%

* % VD - 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.

ELABORAÇÃO

A GOIABADA XAVANTE É ELABORADA A PARTIR DA SELEÇÃO DE GOIABAS MADURAS, SEM IMPUREZAS, AS QUAIS SÃO TRITURADAS, EM SEGUIDA SOFREM UMA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA, PARA SEREM DESPOLPADAS (SEPARAÇÃO DA SEMENTE DA POLPA), EM SEGUIDA A POLPA É DESTINADA AO PREPARADOR DE RECEITAS ONDE SE ADICIONA O AÇÚCAR CRISTAL E O ÁCIDO CÍTRICO, EM SEGUIDA A MISTURA É CONCENTRADA A VÁCUO ATÉ ATINGIR O BRIX DESEJÁVEL PARA ENVASE.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

COR - AVERMELHADA PRÓPRIA DO PRODUTO

SABOR: PRÓPRIO DOS INGREDIENTES

ASPECTO: PRÓPRIO DO PRODUTO

ODOR: PRÓPRIO DO PRODUTO

TEXTURA: MASSA HOMOGÊNEA SEMI-DURA, PERMITINDO O CORTE

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH : 3,40 A 3,75

BRIX : 75,5% A 78,0 %

CINZAS : 0,32%

ANEXO COM XAVANTE LTDA
Assinado: *[Assinatura]*
Data: 15/03/21



GARANTIA DE QUALIDADE

EMIÇÃO: 15/03/21

DOCUMENTO: FICHA TÉCNICA

REVISÃO:

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GOIABADA TABLETE 300g

CÓDIGO:

MARCA: XAVANTE

PÁGS: 2/2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

SALMONELAS EM 25g - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - 0 UFC/25g
COLIFORMES A 45 ° C/g - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - MÁX 10² UFC/g
BOLORES E LEVEDURAS - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - MÁX 10⁴ UFC/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

MATÉRIAS ESTRANHAS PREJUDICIAIS A SAÚDE - AUSÊNCIA
LARVAS E PARASITAS - AUSÊNCIA
ELEMENTO HISTOLÓGICO DA GOIABA - PRESENTE

EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA

FILME LAMINADO DE BOPP + PE OU PET + PE
PESO LÍQUIDO: 300 g

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO KRAFT COM 24 UNIDADES
GRAMATURA - 378 g/m²
DIMENSÕES INTERNAS - 295 X 215 X 85 mm

DIZERES DE ROTULAGEM

NOME DO PRODUTO "GOIABADA"
PESO LÍQUIDO : 300 g (TAMANHO DOS CARACTERES ALFA NUMÉRICOS ≥ 4 mm)
INDÚSTRIA BRASILEIRA, FABRICADO POR IND. E COM. XAVANTE LTDA, CNPJ 08.935.629/0003-05
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CÓDIGO DE BARRAS, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR - CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO - "NÃO CONTÉM GLÚTEN".

ARMAZENAMENTO

ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO
EMPILHAMENTO MÁXIMO : 07 CAMADAS

VALIDADE

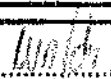
VALIDADE : 2 ANOS

EMPRESA

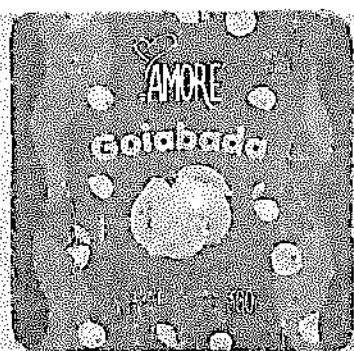
INDÚSTRIA E COMÉRCIO XAVANTE LTDA
RUA. ESMAEL COLETTI, 181 - JD ESPERANÇA II - ITÁPOLIS / SP - CEP.: 14.900-000
CNPJ: 08.935.629/0003-05 I.E.: 375.027.901.113

RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME: JOSÉ WALDYR DE BRITO MACIEL
CRQ.: 01.302.740 1ª REGIÃO - CREA :5061993450 / SP.
FUNÇÃO: ENGENHEIRO QUÍMICO


ASSINATURA

- 1. Descrição:** É o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação
- 2. Lista de ingredientes:** Polpa de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE**


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: Cerca de 8
Porção : 40 g (01 fatia)

	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	334	134	7
Carboidratos (g)	80	32	11
Açúcares totais (g)	75	30	
Açúcares adicionados (g)	68	27	54
Proteínas (g)	2	0,8	2
Gorduras Totais (g)	0,7	0,3	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	4,4	1,8	7
Sódio (mg)	0	0	0

***Percentual de valores diários fornecidos pela porção**
3. Características Sensoriais

Aspecto	Massa homogênea compactada resistente ao corte
Cor:	Avermelhada
Sabor:	Característico e livre de rancidez.
Odor:	Característico e livre de rancidez.

4. Características Físico-químicas

Brix (°)	74° - 76°
pH	3,6 (variação permitida +/- 0,3)

5. Características Microbiológicas (Ref IN 161 de 01 de julho de 2022)

Salmonella	Ausente
Contagem de Bolores e Leveduras	Máx. 10 ⁴
Contagem de Enterobacteriaceae	Máx. 10 ²

6. Nº do registro do órgão competente

Produto dispensado de registro conforme Resolução no. 240, de 26 de Julho de 2018 – Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUTO ACABADO****GOIABADA DE CORTE - FLOW PACK 300g****Departamento:** Controle de Qualidade**Cód:** FT-PA – 011**Data:** 29/11/2023**Rev.001****7. Validade e Recomendações de armazenagem**

Validade: 24 meses.

Armazenar em local fresco, seco, arejado e longe de qualquer produto químico.

Após abertura da embalagem: Manter sob refrigeração e consumir em no máximo 15 dias.

8. Forma de apresentação do produto**Flow pack 300 g – Cx c/ 36 unidades**

Embalagem Primária: Filme plástico alimentício

Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado

Paletização para transporte: 12 x 07

Cód de barras EAN 13: 7897977903716

Cód de barras DUN 14: 17897977903713

9. Transporte

Em caminhão limpo e seco de forma a evitar perigos microbiológicos, isento de resíduos químicos e lubrificantes, contaminantes físicos como presença de pragas, fragmentos de metal, vidros e plásticos rígidos que possam contaminar o produto.

10. Informações complementares

Produto com rotulagem nutricional frontal

**11. Documentação**

Ana Flávia Francisco – Responsável técnica

CRQ nº 04269497 – 4º Região

12. Referências

1. TACO - Tabela Brasileira de Composição química dos Alimentos NEPA/UNICAMP. 4a edição, Campinas, 2011.
2. Tabela Nutricionais dos Ingredientes utilizados na fabricação.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Rotulagem Nutricional Obrigatória- Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos 2ª versão atualizada, 2005.
4. EUA. USDA. Departamento de agricultura dos Estados Unidos. Serviço de pesquisa agrícola.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Instrução normativa – IN nº 75, de 8 de Outubro de 2020.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429 de 8 de Outubro de 2020.

	PREDILECTA ALIMENTOS LTDA		CÓD: 130																																																	
	FICHA TÉCNICA		REVISÃO: 04																																																	
			EMIÇÃO: 06/09/2024																																																	
			PÁG: 1 DE 2																																																	
PRÓDUTO: GOIABADA		CÓDIGO DO PRODUTO: 3006																																																		
1. Descrição do produto:		Produto resultante do processamento das partes comestíveis desintegradas da goiaba.																																																		
2. Registro no MS:		Isento de registro no MS conforme RESOLUÇÃO - RDC nº 843, DE 281 de 22 de Fevereiro de 2024 e INSTRUÇÃO NORMATIVA IN nº 281 de 22 de Fevereiro de 2024.																																																		
3. Marca:		Predilecta																																																		
4. Peso líquido:		300 g																																																		
5. Composição:		Polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.																																																		
6. Informações do Frontal:																																																				
7. Características:		Aspecto: sólida, porém macia ao corte.																																																		
Organolépticas:		Cor: própria do produto Odor: próprio do produto Sabor: próprio do produto.																																																		
8. Características:		Brix: 74,0 a 78,0																																																		
Físico-Químicas:		pH: 3,45 a 3,90																																																		
9. Informações Nutricionais:		<table><tr><th colspan="4">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="4">Porções por embalagem: Cerca de 8</td></tr><tr><td colspan="4">Porção: 40 g (1 fatia)</td></tr><tr><th></th><th>100 g</th><th>40 g</th><th>%VD*</th></tr><tr><td>Valor energético (kcal)</td><td>344</td><td>136</td><td>7</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>86</td><td>34</td><td>11</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>69</td><td>28</td><td></td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>40</td><td>16</td><td>32</td></tr><tr><td>Fibras Alimentares (g)</td><td>3,3</td><td>1,3</td><td>5</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>5,6</td><td>2</td><td>0</td></tr><tr><td colspan="4">Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.</td></tr><tr><td colspan="4">* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</td></tr></table>			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				Porções por embalagem: Cerca de 8				Porção: 40 g (1 fatia)					100 g	40 g	%VD*	Valor energético (kcal)	344	136	7	Carboidratos (g)	86	34	11	Açúcares totais (g)	69	28		Açúcares adicionados (g)	40	16	32	Fibras Alimentares (g)	3,3	1,3	5	Sódio (mg)	5,6	2	0	Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.				* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																				
Porções por embalagem: Cerca de 8																																																				
Porção: 40 g (1 fatia)																																																				
	100 g	40 g	%VD*																																																	
Valor energético (kcal)	344	136	7																																																	
Carboidratos (g)	86	34	11																																																	
Açúcares totais (g)	69	28																																																		
Açúcares adicionados (g)	40	16	32																																																	
Fibras Alimentares (g)	3,3	1,3	5																																																	
Sódio (mg)	5,6	2	0																																																	
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.																																																				
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.																																																				
10. Características Microbiológicas:		<table><tr><th rowspan="2">PADRÃO MICROBIOLÓGICO</th><th rowspan="2">NÚMERO DE AMOSTRAS (n)</th><th rowspan="2">UNIDADES AMOSTRAIS (c)</th><th colspan="2">TOLERÂNCIA</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Salmonella</td><td>10</td><td>0</td><td colspan="2">Ausente/25g</td></tr><tr><td>Bolores/Leveduras</td><td>5</td><td>1</td><td>10⁴ UFC/g</td><td>10⁵ UFC/g</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>5</td><td>1</td><td>10³ UFC/g</td><td>10⁴ UFC/g</td></tr></table> ITEM 1 f. ANVISA - RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022 e IN. Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS			PADRÃO MICROBIOLÓGICO	NÚMERO DE AMOSTRAS (n)	UNIDADES AMOSTRAIS (c)	TOLERÂNCIA		m	M	Salmonella	10	0	Ausente/25g		Bolores/Leveduras	5	1	10 ⁴ UFC/g	10 ⁵ UFC/g	Enterobacteriaceae	5	1	10 ³ UFC/g	10 ⁴ UFC/g																										
PADRÃO MICROBIOLÓGICO	NÚMERO DE AMOSTRAS (n)	UNIDADES AMOSTRAIS (c)	TOLERÂNCIA																																																	
			m	M																																																
Salmonella	10	0	Ausente/25g																																																	
Bolores/Leveduras	5	1	10 ⁴ UFC/g	10 ⁵ UFC/g																																																
Enterobacteriaceae	5	1	10 ³ UFC/g	10 ⁴ UFC/g																																																
11. Prazo de Validade:		24 meses																																																		
12. Conservação:		Manter em local seco e arejado. Após aberto conservar em geladeira (3°C a 8°C) no máximo por 15 dias, respeitando o prazo de validade./ Validade e lote: Vide embalagem.																																																		
13. Embalagem:		Primária: Filme flexível de BOPP Impresso. Secundária: Caixa de papelão ondulado, tipo B.																																																		
14. Rotulagem:		Filme impresso de acordo com a RDC 429 - IN 75																																																		



PREDILECTA ALIMENTOS LTDA

CÓD: 130

REVISÃO: 04

FICHA TÉCNICA

EMIÇÃO: 06/09/2024

PÁG: 2 de 2

PRODUTO: GOIABADA
CÓDIGO DO PRODUTO: 3006

15. Encaixotamento e	Unidades por caixa	36
	Medida da caixa	320 x 265 x 130 mm
	Peso Bruto	5,525 kg
	EAN	789629233006-1
	DUN	1789629233006-8

16. Condições de armazenamento: O produto deve ser mantido à temperatura ambiente, em local seco e fresco.

17. Fabricado por: Predilecta Alimentos Ltda. CNPJ: 62.546.387/0001-33
Via Predilecta, 50 - São Lourenço do Turvo - Matão/SP
CEP: 15999-800 Indústria Brasileira18. Distribuído por: Predilecta Alimentos Ltda. CNPJ: 62.546.387/0001-33
Via Predilecta, 50 - São Lourenço do Turvo - Matão/SP
CEP: 15999-800 Indústria BrasileiraResponsável Técnico: Patricia Roberta Tosetti
CRQ: 04483709 - IV Região
Técnico em Química - Líder de QualidadePREDILECTA ALIMENTOS LTDA
Via Predilecta, nº 50 - São Lourenço do Turvo - Matão/SP.
Caixa Postal nº 193 - CEP 15999-800 - Tel/Fax: (16) 3383 4160
CNPJ 62.546.387/0001-33. Inscrição estadual 441.021.497.111
E-mail: qualidade@predilecta.com.br

ELABORADO POR:	Ana Maria Margutti	REVISADO POR:	Ana Maria Margutti	APROVADO POR:	Patricia Roberta Tosetti
DATA:	18/08/2022	DATA:	06/09/2024	DATA:	06/09/2024

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde
Alimentos

1. **PRODUTO:** EXTRATO DE TOMATE

2. **MARCA:** Bonare

3. **DESCRIÇÃO:** Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.) por processo tecnológico adequado.

4. **COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:** Tomate.

*ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

(*Advertência de Alérgicos somente para as embalagens sachê 140g, 190g, 300g e 1,7kg e lata 4kg).

5. **APLICAÇÃO:** Preparo de molhos em geral, massas, carnes e diversos pratos que utilizam tomates.

6. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

Porção de 30g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	4kcal = 17kJ	0%
Carboidratos	1,1g, das quais:	0%
Açúcares***	1,1g	**
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	5mg	0%

*%Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. ***Açúcares e sódio provenientes dos próprios ingredientes.

Aprovado em: 29/04/22

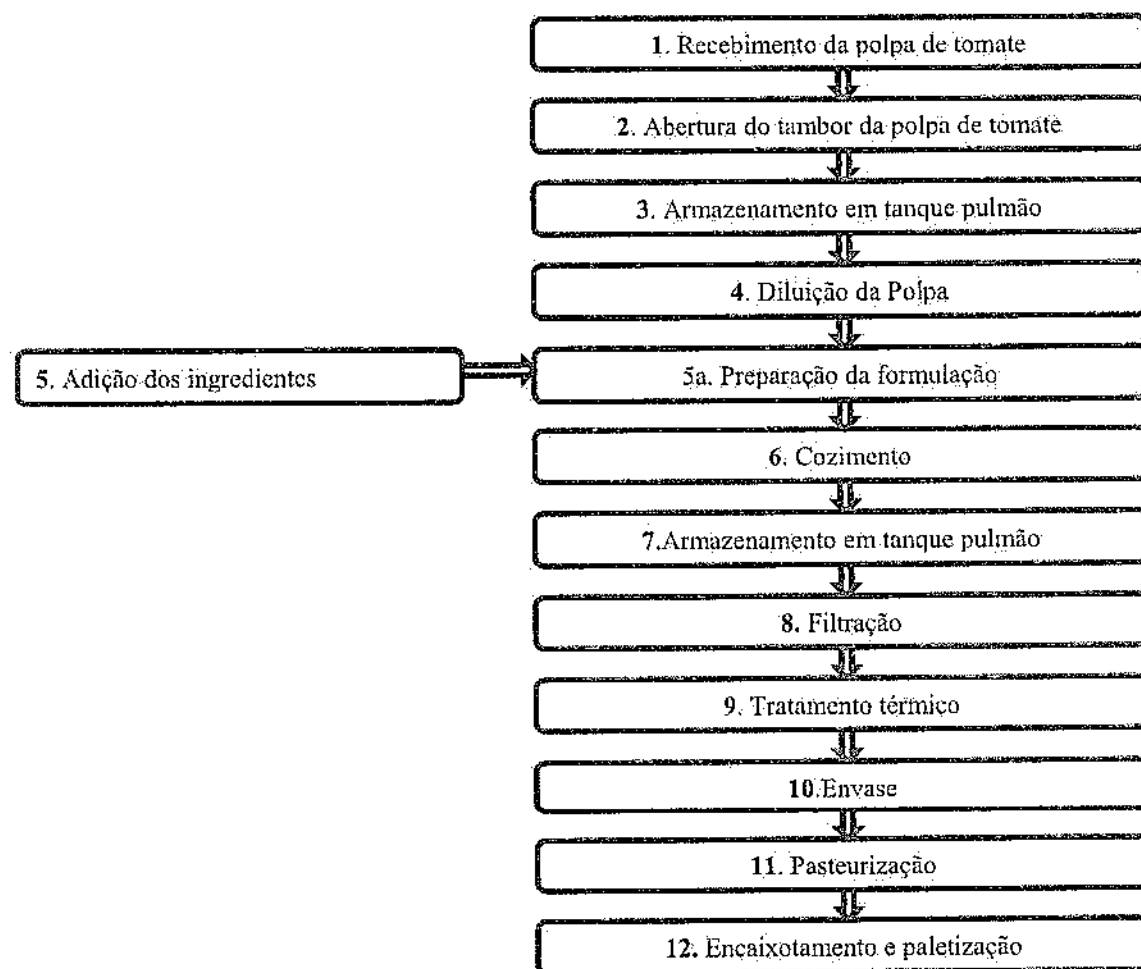
01-FT-QLD-023

Página 1

Bonare Tomadoro
ALIMENTOS

Goiás Verde Alimentos Ltda. Fazenda Onça - Gleba B - Zona Rural - CEP: 74800-970,
Luziânia-GO | E: 10.358.579-6, CNPJ: 24.856.741/0001-18 | Tel: (61) 2196-8856

7. PROCESSO INDUSTRIAL: Os tomates são descarregados e transportados até as linhas de moagem, onde são devidamente lavados e selecionados, submetidos a processo de trituração, refinação, concentração, pasteurização, holding time e resfriamento. Em um tanque com agitação e aquecimento são adicionados à polpa os ingredientes de acordo com a formulação, o produto é submetido a processo de pasteurização, envase, esterilização, holding time, resfriamento, acondicionamento em caixas de papelão e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processos são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.



8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pasta homogênea

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde
Alimentos

Cor: vermelho característico

Odor: característico do produto, isento de odores estranhos

Sabor: característico do produto, isento de sabores estranhos

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez: 0,35 a 1,00 % de ácido cítrico

Consistência: máximo 12cm/30s (Bostwick)

Sal: máximo 1,20% de NaCl

Teor de Sólidos Solúveis: 7,5 a 9,5 °Brix

pH: 3,80 a 4,40

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações físicas nas embalagens (tais como estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

De acordo com a Resolução - RDC nº 14 de 28 de março de 2014 da Anvisa.

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

12.1.1. Latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado, contendo: 340g e 4kg.

12.1.2. Sachês confeccionados com filme para estrutura tipo Stand up pouch (SUP 91017-P), contendo: 140g, 190g, 300g e 1,7kg.

12.1.3. Copos de vidro, contendo: 190g.

Aprovado em: 29/04/22

01-FT-QLD-023

Página 3

12.2. Embalagem secundária:

12.2.1. Cartão de papelão ondulado e rotulado envolvido com filme liso termoencolhível de PEBD/PÉLBD/Aditivos, confeccionado com resinas em conformidade com a ANVS 105/99 para contato com alimentos, nas dimensões internas:

Lata 340g:

- 24x340g = 450 x 300 x 93 mm (Peso bruto Cx./ kg: 9,50)

12.2.2. Caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva apresentando as seguintes dimensões internas:

Lata 4kg:

- 4x4kg = 323 x 323 x 230 mm (Peso bruto Cx./ kg: 17,90)

Sachê:

- 48 x 140g = 378 x 265 x 118 mm (Peso bruto Cx./ kg: 7,30)
- 24 x 190g = 310 x 176 x 170 mm (Peso bruto Cx./ kg: 4,95)
- 30 x 300g = 396 x 196 x 169 mm (Peso bruto Cx./kg: 9,45)
- 6 x 1,7kg = 393 x 252 x 146 mm (Peso bruto Cx./ kg: 10,70)

Copo:

- 24 x 190g = 415 x 280 x 92 mm (Peso bruto Cx./kg: 8,20)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. **Embalagem primária:** Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor

Lata:

- Código de barras (EAN) 340g: 7898905153579
- Código de barras (EAN) 4kg: 7898905153586

Sachê:

- Código de barras (EAN) 140g: 7899659900099

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde
Alimentos

- Código de barras (EAN) 190g: 7898905153968
- Código de barras (EAN) 300g: 7899659901041
- Código de barras (EAN) 1,7kg: 7899659901003

Copo:

- Código de barras (EAN) 190g: 7898905153838

13.2. Embalagem secundária:

13.2.1. Cartão Shirink: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras e nome do produto.

Lata:

- Código de barras (DUN) 340g: 57898905153574

13.2.2. Caixas: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras e nome do produto.

Lata:

- Código de barras (DUN) 4kg: 17898905153583

Sachê:

- Código de barras (DUN) 140g: 67899659900091
- Código de barras (DUN) 190g: 17898905153965
- Código de barras (DUN) 300g: 17899659901048
- Código de barras (DUN) 1,7kg: 17899659901000

Copo:

- Código de barras (DUN) 190g: 17898905153835

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- Cartão shirink (lata): 24 x 340g = 14 camadas
- Caixa (lata): 4 x 4kg = 06 camadas

Aprovado em: 29/04/22

01-FT-QLD-023

Página 5

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde
Alimentos

- Caixa (sache): 48 x 140g = 11 camadas
- Caixa (sache): 24 x 190g = 08 camadas
- Caixa (sache): 30 x 300g = 07 camadas
- Caixa (sache): 6 x 1,7kg = 07 camadas
- Caixa (copo): 24 x 190g = 14 camadas

14.2. Paletização:

Lata:

- 24 x 340g = 8 lastro x 14 altura = 112 cxs pallet
- 4 x 4kg = 9 lastro x 6 altura = 54 cxs pallet

Sachê:

- 48 x 140g = 10 lastro x 11 altura = 110 cxs pallet
- 24 x 190g = 17 lastro x 8 altura = 136 cxs pallet
- 30 x 300g = 15 lastro x 7 altura = 105 cxs pallet
- 6 x 1,7kg = 10 lastro x 7 altura = 70 cxs pallet

Copo:

- 24 x 190g = 10 lastro x 14 altura = 140 cxs pallet

15. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Manter em local seco e fresco. Após aberto transferir o conteúdo para recipiente com tampa, conservar em geladeira (4°C a 8°C) e consumir, no máximo, em 5 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 240 de 26/07/2018.

17. NOMENCLATURA COMUM DO MERCOSUL – NCM

Aprovado em: 29/04/22

01-FT-QLD-023

Página 6

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde
Alimentos

- NCM 340g (lata): 2002.90.00
- NCM 4kg (lata): 2002.90.00
- NCM 140g (sachê): 2002.90.00
- NCM 190g (sachê): 2002.90.00
- NCM 300g (sachê): 2002.90.00
- NCM 1,7kg (sachê): 2002.90.00
- NCM 190g (copo): 2002.90.00

18. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA.

Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural, CEP 72.804-010, Luziânia – GO, CNPJ 24.866.741/0001-18

Whatsapp: 55 (61) 2196-6565

E-mail: sac@goiasverde.com.br

19. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Livia Fernandes Freitas

Cargo: Gerente de Qualidade

Habilitação: Engenheira de Alimentos

CRQ: 12300401 - XII Região

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição Sumária
01	23/10/07	Item 13. Dizeres de rotulagem – código de barras
02	26/01/08	Item 17. Responsável Técnico
03	26/02/09	Item 09. Características Físico-Químicas
04	08/02/10	Item 03. Descrição - Item 07. Processo Industrial - Item 13. Dizeres da Rotulagem - Item 17. Responsável Técnico
05	15/06/11	Item 01. Produto – Item 03. Descrição – Item 06. Informação Nutricional – Item 07. Processo Industrial – Item 12. Embalagem – 13. Dizeres de

Aprovado em: 29/04/22

01-FI-QLD-023

Página 7

Bonare Tomadoro
Fica Molho

Goiás Verde Alimentos Ltda. Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural, CEP 72800-970,
Luziânia-GO, IE 10.958.579-6, CNPJ 24.866.741/0001-18, Tel. (61) 2196-6565

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde
Alimentos

		Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade - Acréscimo Item 16. Registro – Item 17. Identificação do fabricante – Item 18. Responsável Técnico.
06	20/06/12	Item 6. Informação Nutricional - Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres de Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade
07	04/09/13	Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento
08	10/04/14	Novo layout do documento – Nova codificação (FTPA/ATOM/GQ/003 para 01-FT-QLD-023) – Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1 Empilhamento Máximo) – Item 18. Responsável Técnico.
09	29/04/15	Item 13. Dizeres de Rotulagem - Item 14. Armazenamento (14.1 Empilhamentos máximo) –
10	01/09/16	Item 17. Identificação do fabricante (retirada do endereço da planta II).
11	08/08/2017	Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – 13. Dizeres de rotulagem (13.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1 Empilhamento Máximo) – Inclusão da quantidade de sachês por caixa de 24x190g e 24x340g.
12	05/03/18	Item 18. Responsável Técnico.
13	09/11/18	Item 6. Informação Nutricional – Item 15. Validade – 16. Registro – 17. Identificação do fabricante – Retirada da quantidade de sachês por caixa de 36x190g e 32x340g
14	12/04/19	Inclusão de alergênicos para as embalagens sachê - Novo layout do documento.
15	15/04/20	Alteração na frase de advertência dos alergênicos.
16	29/05/20	Inclusão do item 17. Nomenclatura Comum do Mercosul – NCM
17	30/06/21	Acréscimo da frase de glúten.
18	29/04/22	Atualização dos itens 6. Tabela Nutricional – Item 09. Características Físico- Químicas 12. Embalagens – 13. Dizeres de rotulagem e 14. Armazenamento e Inclusão do item 14.2. Paletização.

APROVADO POR:

* *Livia Fernandes Freitas*

Livia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401

*Assinatura digital

Aprovado em: 29/04/22

01-FT-QLD-023

Página 8

Bonare Tomadoro

Goiás Verde Alimentos Ltda. Fazenda Olinda - Gleba B - Zona Rural - CEP: 72300-970
Luziânia - GO - IE: 10.858.579-6, CNPJ: 24.865.741/0001-18 - Tel.: (61) 2166-8850

Descrição

Extrato de tomate Elefante.

Composição

Tomate, açúcar e sal.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Embalagem - Peso líquido - Validade

Sachê - 190g caixa com 36 unidades - 24 meses

Sachê - 1,02kg caixa com 12 unidades - 24 meses

Sachê - 2kg caixa com 6 unidades - 24 meses

Sachê - 300g caixa com 24 unidades - 24 meses

A validade é considerada a partir da data de fabricação, desde que estocado adequadamente. - -

Condições de Armazenamento

Para conservar o produto, guarde esta embalagem em um lugar seco e fresco. Depois de aberta, guarde na geladeira (entre 1°C e 8°C) em recipiente limpo, não metálico e com tampa, por no máximo 5 dias.

Transporte

Esta embalagem deve ser manuseada com cuidado e armazenada em local limpo, fresco e ao abrigo da luz, não devendo ser empilhada.

Local de Fabricação

Goiânia, GO (BR)

Rastreabilidade

Cada embalagem é identificada com o nome do produto, ingredientes, data de validade, lote, peso, fabricante e procedência.

ESTE PRODUTO ATENDE ÀS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES APLICÁVEIS AO BRASIL

Este documento é fornecido apenas para sua informação e conveniência. Todas as informações, declarações, recomendações e sugestões são dadas como verdadeiras e precisas no momento em que são fornecidas. EXCLUIMOS, NOS TERMOS PREVISTOS EM LEI, TODAS AS GARANTIAS, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, INCLUINDO MAS NÃO SE LIMITANDO A GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, ADEQUAÇÃO A UMA FINALIDADE ESPECÍFICA, E NÃO INFRAÇÃO DE DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL DE TERCEIROS, e nos eximimos de qualquer responsabilidade relacionada ao armazenamento, manuseio ou uso de nossos produtos ou informações, declarações, recomendações e sugestões aqui contidas. Todos esses riscos são assumidos por você usuário.

Este documento substitui qualquer versão anterior. As informações, declarações, recomendações e sugestões aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio © 2019 CARGILL, INCORPORATED. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. WWW.CARGILL.COM

INFORMAÇÕES SENSORIAIS

Cor	Vermelho característico, isento de coloração amarelada ou escurecida.
Odor	Característico do produto: odor de tomate maduro, isento de sabor queimado e/ou estranho.
Sabor	Característico do produto: sabor de tomate maduro, isento de sabor queimado e/ou estranho.

ESPECIFICAÇÕES

Físico-Químicas	
pH	4,0 - 4,4
Coloração (TPS)	Mín. 36
Densidade a 25°C (g/mL)	1,067 - 1,073
°Brix	13,11 - 15,11
Cloretos Totais (%)	0,26 - 0,51
Acidez (% Ácido cítrico)	Máx. 1,50
Consistência Bostwick (cm/30 s)	0,5 - 4,5
Microbiológicas	
Esterilidade Comercial	

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

	Porção 100 g
Valor energético (kcal)	36
Carboidratos (g)	6,9
Açúcares totais (g)	6,4
Açúcares adicionados (g)	0,7
Proteínas (g)	2
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,2
Sódio (mg)	144

ALERGÊNICOS

SEM	PC	PODE CONTER	ALERGÊNICOS
	X		Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
	X		Crustáceos
	X		Ovos
	X		Peixes
	X		Amendoim e seus derivados
	X		Soja e seus derivados
	X		Leite de todas as espécies de animais mamíferos
	X		Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)
	X		Avelãs (<i>Corylus</i> spp.)
	X		Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)
	X		Castanha-do-brasil ou Castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)
	X		Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.)
	X		Nozes (<i>Juglans</i> spp.)
	X		Pecãs (<i>Carya</i> spp.)
	X		Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)
	X		Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)
	X		Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)
	X		Látex natural

*PC = PODE CONTER

Informamos que a Cargill possui e adota um Programa de Controle de Alergênicos, o qual no seu melhor de conhecimento e controle, impede a ocorrência de contaminação cruzada do referido produto com qualquer dos alérgenos alimentares presentes na unidade onde o referido produto é produzido.

Este documento é fornecido apenas para sua informação e conveniência. Todas as informações, declarações, recomendações e sugestões são lidas como verdadeiras e precisas no momento em que são fornecidas. EXCLUIMOS, NOS TERMOS PREVISTOS EM LEI, TODAS AS GARANTIAS, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, INCLUINDO MAS NÃO SE LIMITANDO A GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, ADEQUAÇÃO A UMA FINALIDADE ESPECÍFICA, E NÃO INFRAÇÃO DE DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL DE TERCEIROS, e nos eximimos de qualquer responsabilidade relacionada ao armazenamento, manuseio ou uso de nossos produtos ou informações, declarações, recomendações e sugestões aqui contidas. Todos esses riscos são assumidos por você usuário.

Este documento substitui qualquer versão anterior. As informações, declarações, recomendações e sugestões aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio © 2019 CARGILL, INCORPORATED. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. WWW.CARGILL.COM



Stella d'Oro Alimentos LTDA.

CÓD: FT048

REVISÃO: 10

FICHA TÉCNICA

EMIÇÃO: 14/07/2022

PÁG: 1 DE 2

PRODUTO: BASE DE TOMATE PARA MOLHOS

CÓDIGO DO PRODUTO: 048

1. Descrição do produto:

Produto resultante da concentração de frutos maduros de tomate.

2. Registro no MS:

Isento de registro no MS conforme Resolução - RDC n.º 27 de 6 de Agosto de 2010 e RDC n.º 240 de 26 de Julho de 2018.

3. Marca:

Stella D'oro

4. Peso líquido:

140 g

5. Ingredientes:

Polpa de tomate, sal, amido modificado e conservador benzoato de sódio. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA E LEITE.**

6. Informações do Frontal:

N.A

7. Características Organolépticas:

Aspecto: Massa mole

Cor: Vermelha

Odor: Característico

Sabor: Característico

8. Características Físico-Químicas:

Brix: 8,0 à 9,0

pH: 3,80 à 4,30

Consistência Bostwick: 8,0 à 9,0 cm/30seg

9. Informações Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 60 g (3 colheres de sopa)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	14 kcal = 59 kJ	1
Carboidratos	2,8 g	1
Açúcares ***	2,0 g	**
Proteínas	0,6 g	1
Fibra Alimentar	1,5 g	6
Sódio	93 mg	4

Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**Valores diários não estabelecidos.

***Açúcares naturalmente presentes na matéria-prima.

ELABORADO POR: Michel Kavachi

REVISADO POR: Ana Ordonha

APROVADO POR: Michel Kavachi

DATA: 18/03/2011

DATA: 14/07/2022

DATA: 14/07/2022



Stella d'Oro Alimentos LTDA.

CÓD: FT048

REVISÃO: 10

FICHA TÉCNICA

EMISSÃO: 14/07/2022

PÁG: 2 DE 2

PRODUTO: BASE DE TOMATE PARA MOLHOS

CÓDIGO DO PRODUTO: 048

FORMA LINEAR

Informação Nutricional: Porção 60 g (3 colheres de sopa) Valor energético 14 kcal = 59 kJ (1%VD); Carboidratos 2,8 g (1%VD); Açúcares*** 2,0g (**%VD); Proteínas 0,6 g (1%VD); Fibra alimentar 1,5g (6%VD); Sódio 93 mg (4%VD). Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Valores diários não estabelecidos.

*** Açúcares naturalmente presentes na matéria-prima.

10. Características

Microbiológicas:

De acordo com: RDC 724 de 01/07/2022 e IN 161 de 01/07/2022, item 18c.

Padrão microbiológico	Número de amostras (n)	Unidades amostrais (c)	Tolerância	
			m	M
Salmonella	10	0	Ausente 25/g	
Enterobacteriaceae	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
Bolores/leveduras	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g

11. Prazo de Validade: 18 meses

12. Conservação: Após aberto retirar da embalagem, colocar em recipiente com tampa e conservar em geladeira (3° a 8°C) no máximo por 07 dias, respeitando o prazo de validade.

13. Embalagem: Primária: Filme poliéster (Pet) + Poliester Metalizado (PetMet) + Polietileno (PE).
Secundária: Caixa de papelão ondulado, tipo C.

14. Rotulagem: Conforme RDC 360 de 23 de dezembro de 2003 e RDC 727 de 1 de julho de 2002

15. Encaixotamento e estocagem:

Unidades por caixa	48
Medida da caixa	370 x 215 x 136 mm
Peso Bruto	7,770 kg
EAN	7898902299485
DUN	17898902299482

16. Condições de armazenamento:

O produto deve ser mantido à temperatura ambiente, em local seco e arejado.

17. Fabricado e comercializado por:

Stella D'oro Alimentos Ltda. Estrada municipal Itápolis - Bairro Monjolinho, 400 - Boa Vista São Lourenço - Itápolis/SP - Indústria Brasileira.

Responsável Técnico: Michel Andrigo Mendes Kavachi
CRQ: 04161060 - IV Região
Bacharel em Química

STELLA D'ORÓ ALIMENTOS LTDA
Estrada municipal Itápolis - Bairro Monjolinho, 400
- Boa Vista São Lourenço - Itápolis - SP
Caixa Postal 123 - CEP 14900-000 Tel/Fax: (16)3273-9229
CNPJ 05.117.323/0001-83.
Inscrição Estadual 375.085.371.113
e-mail: comercial@stelladoro.com.br

ELABORADO POR: Michel Kavachi

REVISADO POR: Ana Ordonha

APROVADO POR: Michel Kavachi

DATA: 18/03/2011

DATA: 14/07/2022

DATA: 14/07/2022

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	Código: ETP-0031
		Revisão: 04
		Data: 17/04/2023
		Página: 1 de 2
FARINHA DE MANDIOCA BIJU		

1. DESCRIÇÃO

A farinha de mandioca biju é um tipo de farinha em flocos produzida com a farinha de mandioca úmida laminada antes da secagem ou torração.

2. INGREDIENTES

Raiz de mandioca.

3. APLICAÇÃO

Pode ser utilizada em várias receitas ou preparos, especialmente farofas, cuscuz e pirão.

4. ALERGÊNICOS

NÃO CONTÊM GLÚTEN.

NÃO CONTÊM ALERGÊNICOS, conforme Resolução RDC Nº 26, de 2 de Julho de 2015 – ANVISA.

5. CRITÉRIOS

5.1. Parâmetros Sensoriais

Item	Especificação
Cor	Creme
Aspecto	Bijusada
Sabor	Característico
Odor	Característico

5.2. Parâmetros Físico-Químicos

Parâmetros	Especificações
Umidade	≤9,00%
Amido	≥80,0%
Cinzas	≤1,4%
Acidez	*
Fibra Bruta	≤2,3g

Fonte: IN Nº 52, de 7 de novembro de 2011.

*Acidez: para os grupos seca e bijusada será considerada de acidez baixa a farinha de mandioca que apresentar valores até 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g, ou alta para valores acima de 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g.

5.3. Parâmetros Macroscópicos e Microscópicos

Alimentos em geral: Limites de tolerância para ácaros mortos por grupos de alimentos.	Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em Ácido.

Fonte: RDC Nº623, de 9 de março de 2022.

5.4. Parâmetros Microbiológicos

Parâmetros	Especificações
<i>Salmonella</i> /25g	Ausente
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	<10 ³
<i>Escherichia coli</i> /g	<10 ²

Fonte: IN Nº 161, de 01 de julho de 2022.

5.5. Limites Máximos para Contaminantes Inorgânicos (Metais Pesados)

Parâmetros	Especificações
Arsênio total	0,2 ppm
Cádmio	0,1 ppm
Chumbo	0,1 ppm

N Nº 160, de 01 de julho de 2022.

6. EMBALAGEM

Arte frontal:



Características	Plástico
Peso Líquido	500g
Fardos	20x500g

7. PRAZO DE VALIDADE

12 meses, desde que conservado e armazenado corretamente.

8. CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e arejado, protegido da luz e umidade.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	Código: ETP-0031
		Revisão: 04
	FARINHA DE MANDIOCA BIJU	Data: 17/04/2023
		Página: 2 de 2

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 10			
Porção : 50g (1 xícara de chá)			
	100g	20g	%VD*
Valor Energético (kcal)	342	171	9
Carboidratos (g)	84	42	14
Açúcares Totais (g)	1,0	0,5	
Açúcares Adicionados	0	0	0
Proteínas (g)	1,4	0,7	1
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

10. TRANSPORTE

A distribuição do produto acabado até o mercado consumidor é feita por caminhão, em temperatura ambiente. Durante a comercialização o produto pode ser mantido em temperatura ambiente.

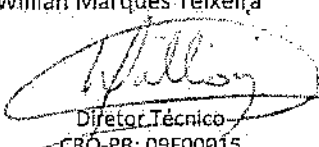
11. CÓDIGO DO PRODUTO

05001004

12. CLASSIFICAÇÃO FISCAL

NCM 1106.20.00

13. HISTÓRICO DE REVISÕES

00	Emissão do documento.
01	Atualização de legislação.
02	Atualização de tabela nutricional.
03	Atualização de legislação e dos dados da empresa.
04	Revisão das informações / Inclusão de informações no campo "Embalagem" / Inclusão do campo "Código do Produto".
Revisado por: Samanta Garcia Roceti	
Aprovado por: Willian Marques Teixeira	
 Diretor Técnico CRQ-PR: 09F00015	

Pinduca Indústria Alimentícia LTDA // CNPJ: 75.875.773/0002-00

Rodovia Manoel Ribas, S/N - Km 01, Araruna - PR // Fone: +55 (44) 3562-8000 ou +55 (44) 3155-1050 // Site: www.alimentospinduca.com.br

	FICHA TÉCNICA	Código: H01	REV. 00
	FARINHA DE MANDIOCA BIJU NATURAL 0,5 kg	Página 1 de 2	

CÓPIA NÃO CONTROLADA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

- **Produto:** FARINHA DE MANDIOCA BIJU NATURAL
- **Marca:** DEUSA
- **Código:** 01.02
- **Embalagem:** Papel Kraft, plástico PE leitoso
- **Peso líquido:** 0,500 kg
- **Ingrediente(s):** Farinha de Mandioca

CONSERVAÇÃO:

- **Condições e estocagem:** Depósito fechado, seco e fresco, verificando empilhamento sobre pallets e, os mesmos, afastados da parede no mínimo 20 cm.
- **Condições de transporte:** Veículos isentos de sujidades, odor, pó, umidade e exclusivos para transporte de cargas secas, devendo estar protegidos das intempéries.
- **Prazo de validade:** 18 meses.

INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR:

- **Cliente alvo:** Atacadistas e supermercados
- **Condições de estocagem:** Fechar totalmente a embalagem e guardar em local fresco e seco.
- **Validade após aberto:** 15 dias

PROPRIEDADES INTRÍNSECAS DO PRODUTO:

- **Acidez máxima:** 3,0 % (MAPA – Instrução Normativa nº 52, de 07 de novembro de 2011)
- **Umidade máxima:** 13,0 % (MAPA - Instrução Normativa nº 52, de 07 de novembro de 2011)
- **Características microscópicas/macroscópicas:**

Matéria estranha	Limites de tolerância
Areia	1,5% de areia ou cinzas solúveis em ácido
Ácaros mortos	Máx. de 5

Referência: RDC nº 623, de 09 de março de 2022.

Fernando Nicolino	César Rosário
Elaborador	Aprovador

FOR018 Rev. 02

	FICHA TÉCNICA	Código: H01	REV. 00
	FARINHA DE MANDIOCA BIJU NATURAL 0,5 kg	Página 2 de 2	

CÓPIA NÃO CONTROLADA

➤ **Características Microbiológicas**

Microrganismo	VMP
Bacillus cereus preseuntivo/g	10 ²
Escherichia coli/g	10
Salmonela/25g	Ausência

Referência: IN nº 161, de 1 de julho de 2022.

➤ **Classificação:** Grupo Seca, Classe Biju, Tipo 1, Acidez: baixa.

- Acidez: Max. 3;

- Umidade: Max. 13%;

(MAPA – Instrução Normativa nº 52, de 07 de novembro de 2011)

➤ **Alergênicos:** Ausente de alergênicos.

(RDC nº 727, de 1º de julho de 2022)

- NÃO CONTÉM GLÚTEN

EMBALAGEM:

TIPO	COMPOSIÇÃO	NÍVEL DE CONTATO
Filme plástico	PET + PE	Primário
Caixas	Papelão	Secundário

➤ **Tabela nutricional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 10			
Porção: 50 g (1 xícara de chá)			
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	362	179	9
Carboidratos (g)	89	44	15
Açúcares totais (g)	9,4	4,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,5	0,8	2
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6,3	3,1	12
Sódio (mg)	12	6	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

➤ **Histórico de revisões**

Rev. 00 – 08/2023	Revisão inicial
-------------------	-----------------

Fernando Nicolino	César Rosário
Elaborador	Aprovador

	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet
	FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA BIJU 500 g FLOCKED CASSAVA FLOUR BIJU 500 g

1. Informações do Produto (Product Information)

	Denominação de Venda (Sale Name)	Marca (Brand)	Vida de Prateleira (Shelf Life)
	Farinha de Mandioca Flocada Biju (Flocked Cassava Flour Biju)	Yoki	360 dias (360 days)

2. Apresentação (Presentation)

	SKU	
	Nacional (National)	Exportação (Export)
Peso por Unidade (Weight per Unit)	7130000030 500 g	7130025977 500 g
EAN	7891095300303	7891095300303
DUN	57891095300308	57891095309776
Embalagem Primária (Primary Package)	Saco de papel branco sem impressão e filme de polietileno de baixa densidade, estampado (Unprinted White Paper Bag and Printed Low Density Polyethylene Film)	
Embalagem secundária (Secondary Package)	Saco Kraft (Kraft Bag)	
Unidades por Caixa (Units per box)	24	24

3. Parâmetros de Qualidade (Quality Parameters)

A General Mills Brasil Alimentos Ltda. Certifica que este produto é fabricado de acordo com as normas sanitárias da Legislação Brasileira, vendido livremente em todo país e apto para consumo humano.

We at General Mills Brazil Alimentos Ltda. certify that this product is produced according to the sanitary standards of the Brazilian legislation, freely sold throughout the country and fit for human consumption.

Análise (Analysis)	Parâmetro (Parameters)	Especificação (Specification)
Sensorial (Sensory)	Aspecto (Appearance)	Farinha de grânulos médios / grossos (Medium / coarse granule flour)
	Cor (Color)	Creme claro (Light cream)
	Sabor (Flavor)	Levemente acre – isento de sabor desagradável (Slightly acid - free of unpleasant taste)
	Aroma (Aroma)	Próprio – isento de odor desagradável (Self - free from unpleasant odor)



Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA BIJU 500 g
FLOCKED CASSAVA FLOUR BIJU 500 g

4. Paletização (Palletizing)

		SKU	
		Nacional (National)	Exportação (Export)
		7130000030 (500 g)	7130025977 (500 g)
Fardo (Bundle)	Altura externa (Outer Height) (m)	0,190	0,190
	Comprimento (Length) (m)	0,570	0,570
	Largura externa (Outer width) (m)	0,310	0,310
	Volume externo (External volume) (m ³)	0,033	0,033
	Unidades por fardo (Units per bundle)	24	24
	Peso Bruto (Gross Weight) (kg)	12	12
Paletização (Palletizing)	Fardos por pallet (Bundle by pallet)	36	36
	Camadas de empilhamento (Stacking Layers)	6	6
	Altura do paletizado (Pallet height) (m)	0,98 a 1,0	0,98 a 1,0
	Comprimento do paletizado (Palletized Length) (m)	1,18 a 1,20	1,18 a 1,20
	Largura do paletizado (Palletized width) (m)	1,0	1,0
	Volume do pallet (Pallet Volume) (m ³)	1,2	1,2
	Empilhamento máximo de paletes (Pallet Stacking)	1	1
	Peso Bruto por Camada de paletização (Palletizing Layer Gross Weight) (kg)	72	72
	Peso Bruto do Paletizado (Palletized Gross Weight) (kg)	432	432

5. Regulamentação (Regulations on production in Brazil)

Produto classificado segundo a Instrução Normativa no. 52, de 07 de novembro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Grupo Bijusada

Tipo Único

Acidez Baixa

Product classified according to the Decree no. 52 of November 07, 2011, the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply.

Bijusada Group

Unique Type

Low acidity

6. Caracterização / Composição (Characterization / Composition)

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Por ser natural, este produto pode sofrer variações em sua coloração.

GLUTEN FREE.



Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA BIJU 500 g
FLOCKED CASSAVA FLOUR BIJU 500 g

As it is natural, this product may vary in color.

7. Informação Nutricional (Nutritional Information)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 50 g (1/2 xícara de chá)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	322	162	8
Carboidratos (g)	78	39	13
Proteínas (g)	1,4	0,7	1
Gorduras totais (g)	0,5	0,3	0
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	1
Fibras alimentares (g)	5,7	2,9	12
Sódio (mg)	39	19	1
Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados e gorduras trans.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

NUTRITIONAL INFORMATION			
Portion: 50 g (1/2 cup of tea)			
	100 g	50 g	%DV*
Energetic value (kcal)	322	162	8
Carbohydrates (g)	78	39	13
Protein (g)	1,4	0,7	1
Total fat (g)	0,5	0,3	0
Saturated fat (g)	0,2	0,1	1
Dietary fiber (g)	5,7	2,9	12
Sodium (mg)	39	19	1
Does not contain significant amounts of total sugars, added sugars and trans fats.			
*Percent Daily Values provided per serving.			

Observação: A informação nutricional informada é com base no % Valores diários da legislação brasileira e pode não ser aplicável para outros países.

PS: The nutritional information informed is based on the % Daily Values of Brazilian regulation and it may not be applied for other countries.

8. Cuidados no transporte (Transportation care)

Este produto não necessita de condições especiais de temperatura para transporte. No entanto, deve ser evitado calor excessivo. As embalagens não devem estar amassadas / estufadas e devem ser transportadas com cantoneiras.

Não transportar em contato com matérias-primas ou produtos não alimentícios.

This product does not require special temperature conditions for transport. However excessive heat must be avoided.

Do not carry in contact with raw materials or non-food products.

9. Cuidados no Armazenamento (Storage care)

O produto deve ser armazenado em local limpo, seco, fresco e arejado. Evitar exposição ao sol, calor excessivo e umidade. Não armazenar junto de matérias-primas ou produtos não alimentícios.

Não se apoiar, colocar objetos, sentar ou pisar sobre as embalagens paletizadas, caixas ou fardos.

Quando aplicável, seguir diagrama de empilhamento conforme ilustração. Respeitar o limite de empilhamento máximo.

The product should be stored in clean, dry, cool and ventilated place. Avoid exposure to sunlight, excessive heat and humidity. Do not store near raw materials or non-food products.

Do not lean, placing objects, sit or step on palletized packaging, containers or bundles.

	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet
	FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA BIJU 500 g FLOCKED CASSAVA FLOUR BIJU 500 g

Where applicable, following the stacking diagram as illustration. Respect the maximum stacking limit.

Histórico de versões (Version History)

Data (Date)	Versão (Version)	Comentário (Comment)	Responsável (Responsible)
09/09/19 Sep, 09th 19	0	Criação de Documento Document Cretion	Juliana Rosas
17/02/21 Feb, 17th 21	1	Revisão do Documento Document Revision	Gabriela Moreira
27/12/2022 Dec, 27th 22	2	Adição do SKU de exportação Adding the Export SKU	Gabriela Moreira
22/03/23 Mar, 22th 23	3	Revisão do Documento Document Revision	Fernanda Pires



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Produto / Código: Feijão Carioca Namorado Tipo 1 1Kg - CESTA BASICA / 000081

Emissão

Revisão

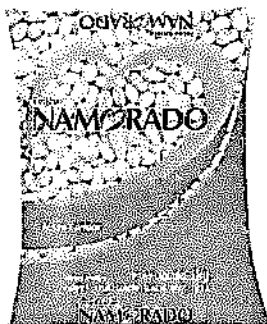
Aprovação

17/04/2019

0

17/04/2019

IMAGEM DO PRODUTO



IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Fabricante: Camil Alimentos S.A.
Endereço: Av. das Nações Unidas, 8.501 - São Paulo - SP
CEP: 05425-070
CNPJ: 64.904.295/0043-62
Insc. Estadual: 118.011.325.110
Telefone/fax: (11) 3039-9200

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto: Feijão Carioca
Grupo: I Comum
Classe: Cores
Tipo: 1
Peso: 1Kg
Marca: Namorado

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

PRAZO DE VALIDADE

Feijão carioca beneficiado.

8 meses a partir da data de fabricação.

CONCEITO

O Feijão Namorado T1 é um produto que após o processo de beneficiamento possui em sua composição grãos sadios e índice de defeitos inferiores aos exigidos pela legislação. Apresenta cozimento uniforme dos grãos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 60g de feijão cru (1/3 de xícara)

	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	209kcal = 878kJ	10%
Carboidratos	38g	13%
Proteínas	12g	16%
Gorduras Totais	1,0g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	13g	52%
Sódio	0mg	0%
Ferro	4,8mg	34%

* Valores diários 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.

** Não possui Valor Diário de Referência especificado.

DESCRIÇÃO DAS EMBALAGENS

Primária

Secundária

Descrição: Bobina de Polietileno Impresso para Empacotamento Automático
Material: Polietileno Linear de Baixa Densidade
Capacidade: 1.000g
Peso: 4,7g
Código de barras: 789607948096-5

Descrição: Capa de Fardo Gofrado Impresso ou Filme para Enfardadeira Automática com furos
Material: Polietileno de Baixa ou Média Densidade
Capacidade: 30 embalagens de 1Kg cada
Peso: 35g
Código de barras: 1789607948096-2

[illegible]



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG011

REVISÃO: 00

DATA: 08/06/2018

Página 1 de 6

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Feijão Carioca
Grupo 1 – Feijão Comum
Classe Cores – Tipo 1.

1.1. Classificação Vegetal

Grupo 1 – Feijão Comum / Classe Cores – Tipo 1.

Tolerância de defeitos expressos em %/peso e respectivo enquadramento do produto.

Tolerância de defeitos expressos em % peso e respectivos enquadramentos de produtos.					
Enquadramento do Produto (*)	Defeitos graves (*)				Total de Defeitos Leves (*)
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de Mofados, Ardidos e Germinados	Total de Carunchados e Atacados por Lagartas das Vagens	
	Total	Insetos Mórtos(**)			
Tipo 1	0,0 - 0,50%	0,0 - 0,10%	0,0 - 1,50%	0,0 - 1,50%	0,0 - 2,50%
(**) Máximo de insetos permitidos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas.					

(**) Máximo de insetos permitidos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas.

(*) Padrões estabelecido segundo a IN nº 12, de 28/03/2008

1.2. Resumo do processo produtivo

O Feijão Carioca Tipo 1 é obtido através do processo de beneficiamento que compreende as etapas de limpeza, separação de pedras, polimento, classificação dos grãos, seleção eletrônica por cor, peneira imantada, dosagem automática, empacotamento e codificação, paletização e expedição.

1.3. Características físico-químicas

Parâmetro	Especificação(*)
Umidade Máxima	14%

(*) Padrões estabelecido segundo a IN nº 12, de 28/03/2008

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

08/06/18 - Emissão do Documento.

ASSINATURAS:

Elaboração: Mariângela Dal Castel Missio P&D	Aprovação: Gustavo Podadera Pesquisa e Desenvolvimento
--	--



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG011

REVISÃO: 00

DATA: 08/06/2018

Página 2 de 6

1.4. Características Microbiológicas

Parâmetros	Especificação ^(*) (UFC/g)
Contagem Coliformes à 45 °C	1x10 ³
Estafilococos Coagulase Positiva	1x10 ²
Salmonela em 25g	Ausência

^(*) Padrões estabelecidos segundo RDC nº 12, de 02/01/2001

1.5. Micotoxinas

Parâmetros	Especificação ^(*) (µg/kg)
Aflatoxinas totais (B1,B2,G1,G2)	5
Ocratoxina A - OTA	10

^(*) Padrões estabelecidos segundo RDC nº 7, de 18/02/2011

1.6. Metais Pesados

Parâmetros	Especificação ^(*) (mg/kg)
Arsênio (As)	0,1
Cádmio (Cd)	0,1
Chumbo (Pb)	0,2
Cobre (Cu)	10
Antimônio (SB)	2
Cromo (Cr)	0,1
Estanho	250
Mercurio	0,01
Níquel	5

^(*) Padrões estabelecidos segundo RDC nº 42 de 29/08/2013, Portaria SVS nº 685, de 27/08/1998 e Decreto 55871/65

1.7. Pesticidas

Referências
Monografias Anvisa
Codex Alimentarius
EU Regulations 600/2010, 839/2008, 149/2008, 396/2005

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

08/06/18 - Emissão do Documento.

ASSINATURAS:

Elaboração:
Mariângela Dal Castel Missio
P&D

Aprovação:
Gustavo Podadera
Pesquisa e Desenvolvimento



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG011

REVISÃO: 00

DATA: 08/06/2018

Página 3 de 6

1.8. Características Microscópicas e Macroscópicas

Parâmetros	Especificação ^(*)
Cinzas insolúveis em ácidos	1,5%
Ácaros	5 (na alíquota analisada)
Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência
Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência

(*) Padrões estabelecidos segundo RDC nº14 de 28/03/2014

1.9. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 60g (1/3 de xícara)		
Quantidade por porção		%VD ^(*)
Valor energético	123 kcal = 517kJ	6
Carboidratos	17g	6
Proteínas	11g	15
Gorduras Totais	1,3g	2
Gorduras Saturadas	0,3g	1
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	20g	80
Sódio	0mg	0
Ferro	2,9mg	21
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.		

2. INFORMAÇÕES DE ALÉRGICOS

Não Contém Glúten.

Alérgicos: Pode Conter Soja.

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

08/06/18 - Emissão do Documento.

ASSINATURAS:

Elaboração:
Mariângela Dal Castel Missio
P&D

Aprovação:

Gustavo Podadera
Pesquisa e Desenvolvimento



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG011

REVISÃO: 00

DATA: 08/06/2018

Página 4 de 6

3. PRAZO DE VALIDADE

06 meses.

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

Pode ser aplicado em diversas preparações culinárias.

5. CONFIGURAÇÃO DE EMBALAGEM

Especificações	Unidade		Fardos		
	Pacote	Pacote	Pacote c/ 10 unid.	Pacote c/ 30 unid.	Pacote c/ 15 unid.
	1kg	2kg	1kg	1kg	2kg
Altura (cm)	4	6	12	20	20
Largura (cm)	14	20	22	35	33
Comprimento (cm)	22	29	53	56	60
Peso Líquido (kg)	1	2	10	30	30
Peso Bruto (kg)	1,009	2,019	10,095	30,285	30,285

Agrupagens	Quantidade		
	Pacote de 1kg		Pacote de 2kg
Unidades/ Fardos	10	30	15
Fardos - Lastro	10	5	5
Camadas/ Palete (altura)	10	7	6
Total Fardos/ Palete	100	35	30
Peso do Palete com Produto (kg)	1040	1101	942

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

08/06/18 - Emissão do Documento.

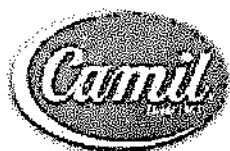
ASSINATURAS:

Elaboração:

Mariângela Dal Castel Missio
P&D

Aprovação:

Gustavo Podadera
Pesquisa e Desenvolvimento



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

CÓD.: FTG011

REVISÃO: 00

DATA: 08/06/2018

Página 5 de 6

6. TIPOS DE EMBALAGENS:

6.1. Embalagem Primária de 0,500kg: Plástico PE (Polietileno).

Embalagem secundária - Fardo de 12 unidades e 30 unidades: Plástico PE (Polietileno).

6.2. Embalagem Primária de 1kg: Plástico PE (Polietileno).

Embalagem secundária - Fardo de 10 unidades e 30 unidades: Plástico PE (Polietileno).

6.3. Embalagem Primária de 2Kg: Plástico PE (Polietileno).

Embalagem secundária - Fardo de 15 unidades: Plástico PE (Polietileno).

7. REGISTRO

Isento de registro conforme Resolução RDC nº 27 de 06/08/10.

8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Produto deve ser armazenado em lugar seco, arejado, longe de produtos químicos, odores fortes e manter longe do piso através da armazenagem sobre paletes.

9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo limpo, seco, livre de praga, ao abrigo da chuva e poeira e de materiais incompatíveis.

10. INFORMAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / CLIENTE

Proteger contra umidade. Conservar em local seco e arejado. Manter longe de produtos químicos ou odores fortes. Atenção para as Informações de alergênicos que contém ou podem conter no produto.

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

08/06/18 - Emissão do Documento.

ASSINATURAS:

Elaboração:

Mariângela Dal Castel Missio
P&D

Aprovação:

Gustavo Podadera
Pesquisa e Desenvolvimento



Camil Alimentos S/A.

Ficha Técnica

FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1

CÓPIA NÃO CONTROLADA

COD.: FTG011

REVISÃO: 00

DATA: 08/06/2018

Página 6 de 6

11. EXIGÊNCIAS LEGAIS

O produto atende as exigências legais definidas pela legislação brasileira.

12. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Gelvana Araujo de Figueiredo

CRQ: 04452386

Outras informações, contatar a área de serviço ao consumidor: SAC

Fale com a Camil: 0800.0133300

www.camil.com.br

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

08/06/18 - Emissão do Documento.

ASSINATURAS:

Elaboração:

Mariângela Dal Castel Missio
P&D

Aprovação:

Gustavo Podadera
Pesquisa e Desenvolvimento



FICHA TÉCNICA

Amostra Registrada
nº PQSPFT-124/22

IDENTIDADE DO PRODUTO		
Produto: Feijão	Grupo: I – Feijão Comum	Classe: Cores
Tipo: 1 - Um	Variedade: Carioca	Marca: Caldo Nobre
Lote: NI	Safra: 2022	Embalagem: Fardos 30 x 01
Declaramos que o produto a ser entregue será sempre da safra corrente.		

IDENTIDADE DO PROPONENTE	
Razão Social: H E I Comércio de Cereais Ltda.	
CNPJ: 47.271.098/0001-85	Inscrição Estadual: 138.148.646.117
Endereço: Rua Fernandes Silva, nº 271 – Bairro: Brás	
CEP: 03.005-010	Estado: São Paulo / SP

IDENTIDADE DO FABRICANTE / EMPACOTADOR	
Razão Social: H E I Comércio de Cereais Ltda.	
CNPJ: 47.271.098/0001-85	Inscrição Estadual: 138.148.646.117
Endereço: Rua Fernandes Silva, nº 271 – Bairro: Brás	
CEP: 03.005-010	Estado: São Paulo / SP

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 17 Porções	Porção: 60g (1/2 Xícara de Chá)		
	100g	60g	% VD*
Valor Energético (kcal)	333	200	10
Carboidratos (g)	53	32	11
Açúcares Totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	14	28
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	27	16	64
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

* 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. *

PRAZO DE VALIDADE
180 (cento e oitenta), dias após a data de empacotamento

FONTE DE DADOS
Embalagem fornecida pelo interessado



FICHA TECNICA

Amostra Registrada
nº PQSPFT-124/22

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar ao abrigo do sol, em local seco, arejado, sem odor e separado fisicamente de produtos não alimentícios. Não necessita de refrigeração. Após aberto, conservar em embalagem fechada.

EMPILHAMENTO MÁXIMO

Para armazenamento: 3 m de altura, coberto sobre apoio de palhetes.

Para transporte: 1,5 m de altura.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar ao abrigo do sol, em local seco, arejado, sem odor e separado fisicamente de produtos não alimentícios. Não necessita de refrigeração. Após aberto, conservar em embalagem fechada.

EMBALAGENS PRIMÁRIAS, SECUNDÁRIAS E ROTULAGEM

Declaramos que as embalagens primária e secundária em que será entregue o produto estarão de acordo com as especificações exigidas pela resolução – RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020.

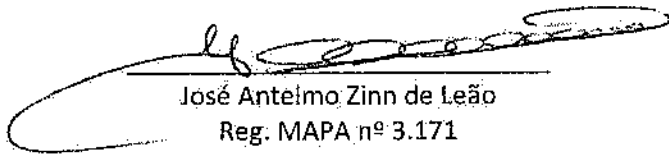
INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: José Antelmo Zinn de Leão

Registro: Reg. MAPA nº 3.171

A SERVIÇO DA QUALIDADE

São Paulo - SP, 12 de dezembro de 2022.


José Antelmo Zinn de Leão
Reg. MAPA nº 3.171

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Para o Preparo de Gelatina Sabor Artificial de Morango

Nova Recena

[illegible]

Copyright © 2004 John Wiley & Sons, Ltd.

Abstract

Contém maltodextrina de milho transgênico.

॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

1. *Chlorophyll a* and *Chlorophyll b* contents were determined by spectrophotometry using the method of Lichtenthaler and Whistler (1973).

Aspettando che nel 2010 si possa avere un risultato più concreto, il Parlamento Europeo ha deciso di finanziare una serie di studi e progetti di ricerca. In particolare, si è deciso di finanziare la ricerca sulla "qualità della vita" e sulla "salute pubblica".

CONFIDENTIAL - SECURITY INFORMATION

Modo de Preparar

-

Residency

Para 200 de estudos, é necessário ter 800

Validade 12 meses	Embarcamento Morteiro em Lancha para Arica e retorno para Casa	Reg. no M.S. Inscrição no Registro de Embarcações Nº 27.30.15 de 20/01/1915
Embarcagem Primária	Embarcamento de Transporte	Peso Bruto
0100 Paqueta Certa com 200g	0100 Paqueta Certa com 30g	100g
0200 Paqueta Certa com 20g	0200 Paqueta Certa com 10g	100g
		Medida
		2 metros
		15 metros

REFS AND CITATIONS

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26

[illegible]

1. What is the purpose of the study?

Figure 1. The effect of the concentration of the polymer solution on the apparent viscosity of the polymer solution. The apparent viscosity of the polymer solution increases with the concentration of the polymer solution.

Noting-segmentation: Finding

[illegible]

Conductivity of Microorganisms

Copyright © 2004 John Wiley & Sons, Inc.

[illegible]

2019年12月25日

1. The first step is to identify the key components of the system. This includes understanding the hardware, software, and data involved.

Responsável Técnico	Responsável Legal
Vinicius Silva	Wilson Dias Costa
Engenheiro de Alimentos	Gradado em Biotecnologia
CRC 0000007 - RJ/Região	

2020-10-02 09:23:23

Agencies: 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 2681

Received 28 June 2004

Yan, L. & F. Chen (2004) *Journal of Applied Ecology*, **41**, 1001–1009.

[illegible]

Abstract



LEKE ALIMENTOS EIRELI

Av. Izídio Carlos Peixer nº 72, Bairro Ilha da Figueira

Telefone: (47) 3276-3113

Guaramirim - SC

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT 060 - GELATINA MORANGO 20g

Aprovação: Qualidade

INGREDIENTES: Açúcar, gelatina, sal, vitamina C, reguladores de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, edulcorantes artificiais aspartame, sacarina sódica e ciclamato de sódio, aroma idêntico ao natural de morango, corantes artificiais bordeaux S e amarelo crepúsculo FCF, antiemectantes dióxido de silício e fosfato tricálcico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.**
Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Colorido artificialmente

UTILIZAÇÃO: O produto é formulado para o preparo rápido de sobremesa pela adição de água. Utilizado em programas institucionais e uso doméstico.

MODO DE PREPARO

- 1 – Adicione o conteúdo desta embalagem (20g) em um recipiente com 250ml de água fervente.
- 2 – Misture muito bem até dissolver completamente.
- 3 – Em seguida, adicione mais 250ml de água fria e misture novamente. Leve ao refrigerador até adquirir consistência.

Rendimento: 5 porções de 100ml.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção 5g (1/2 colher de sopa)**

Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	16 kcal = 68 kJ	1%
Carboidratos	3g	1%
Proteínas	1g	1%
Sódio	44mg	2%
Vitamina C	6,8mg	15%
Não contém quantidade significativa de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar.		
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
** Quantidade suficiente para o preparo de 120g de sobremesa pronta.		

ACONDICIONAMENTO: Sachês plásticos, contendo 20g do produto, reembalados em fardos de papel com 100 unidades.

ARMAZENAMENTO: Conservar em local seco e ventilado, protegido da ação do sol, da umidade, se insetos e roedores. Depois de abertas as embalagens deverão ser totalmente utilizadas. O produto deve ficar sobre estrados ou pallets.

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, o produto não sofre alteração em suas características, desde que as condições de armazenamento sejam adequadas.

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: Dispensado de Registro.

1. Características Gerais

Produto	Pó para gelatina sabor morango
Marca	Nuttry
Produzido e Embalado por:	Konkreta Industrial Ltda
Composição	Açúcar, gelatina em pó, acidulante (ácido Fumárico e ácido cítrico), regulador de acidez, ácido ascórbico, edulcorantes (ciclato de sódio, acesulfame K, aspartame e sacarina sódica), aromatizante (aroma idêntico ao natural de morango), sal, antiemético, corantes artificiais (vermelho bordeaux e amarelo crepúsculo)
Embalagem	Sache de 20 g (filme de poliestireno e caixa de papel cartão impresso), embalagem secundária fardo de papel kraft, com capacidade para 0,72kg.
Validade	24 meses
Armazenamento	Armazenar sobre pallets em local arejado, longe do calor, limpo e seco.
Registro no Ministério da Agricultura	Isento de Registro conforme resolução nº 23 de 15 de março de 2000
Modo de Preparo	Para 20g - Despeje o conteúdo deste pacote com num recipiente com 150ml de água fervendo. Mexa até dissolver por completo. Adicione mais 150ml de água fria ou gelada. Coloque em taças ou numa forma e leve à geladeira até adquirir consistência.
Informação	Não contém glúten Contém Fenilalanina

2. Características Nutricionais do Produto

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: Cerca de 2

Porção: 8 g (1 colheres de sopa)

	100 g**	8 g	%VD*
Valor energético (kcal)	78	94	5
Carboidratos (g)	4,7	5,6	2
Açúcares totais (g)	4,7	5,6	
Aç adicionados (g)	4,7	5,6	11
Proteínas (g)	1,0	1,2	2
Sódio (mg)	0,17	0,2	0

Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares.

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

** No alimento pronto para consumo.

3. Características Microbiológicas

Parâmetro	Níveis de Legislação
Bolores e Leveduras	$< 1,0 \times 10^2$ UFC/g
Microorganismos Mesófilos	$< 1,0 \times 10^3$ UFC/g

* Conforme Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nº 12 de 02 janeiro de 2001.

4. Características Microscópicas

Fragmentos de Insetos e Roedores	Isento
----------------------------------	--------

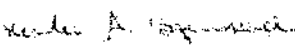
5. Dimensões embalagem primária

Produto	Dimensões				
	Altura	Largura	Comprimento	P. líquido	Cód. Barras

Display 20g	87mm	25mm	84mm	20g	7898960866735
-------------	------	------	------	-----	---------------

6. Dimensões embalagem secundária

Produto	Dimensões				Cód. Barras
	Altura	Largura	Comprimento	P. líquido	
Caixa 36x20g	184mm	188mm	240mm	0,720 kg	-

Responsável Técnico  Karla Aparecida Sguissardi CRQ 13302130 13ª Região	Karla A. Sguissardi CRQ - SC 13302130 13ª Região
---	--

Assunto: Massa sêmola com ovos– Dona Benta	Código: CORP-FTP-P&D-000079
Emitente: Pesquisa e Desenvolvimento	Início da Vigência: 05/09/2016
Aprovador: Diretoria de MKT e Inovação	Revisão/Data: Nº 01 – 16/08/2018

1. Sumário

1. Sumário	1
2. Objetivo	1
3. Referência	1
4. Diretrizes	2
4.1. Descrição	2
4.2. Composição nutricional	2
4.3. Características Físico Químicas	3
4.4. Características microbiológicas	4
4.5. Características sensoriais	4
4.6. Características macroscópicas e microscópicas	4
4.7. Embalagem	4
4.8. Prazo de validade	5
4.9. Conservação	5
4.10. Codificação	5

2. Objetivo:

Documento que contempla as principais informações sobre o produto Massa sêmola com ovos.

3. Referência:

- 3.1. Resolução RDC/ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
- 3.2. Resolução RDC/ANVISA nº 12, de 02 de janeiro de 2001;
- 3.3. Resolução RDC/ANVISA nº 42, de 29 de agosto de 2013;
- 3.4. Resolução RDC/ANVISA nº 26, de 02 de julho de 2015;
- 3.5. Resolução RDC/ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2013;
- 3.6. Resolução RDC/ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

4. Diretrizes:

4.1. Descrição

A massa ovos é um produto não fermentado, produzido a partir do amassamento mecânico da farinha de trigo com água, ovos e corantes naturais até a obtenção de uma massa homogênea, de sabor e cor característicos. Essa massa é extrusada ou laminada e cortada em formatos diversos.

COD SAP	
ESPAG OVOS DBENTA 24X500G	50
NINHO OVO DBENTA	307
PARAF OVOS DBENTA 24X500G	321
AVE MARIA OVO DBENTA 24X500G	2
ESPAGTINHO OVO DBENTA 16X500G	71
LINGUINE OVO DBENTA 16X500G	208
PENA OVOS DBENTA 24X500G	334

4.2. Composição nutricional

4.2.1. Designação: Macarrão de Sêmola com ovos.

4.2.2. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO.**

4.2.3. Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 80g (1 prato)*		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	259kcal = 1088 kJ	13
Carboidratos	54 g	18
Proteínas	6,6 g	9
Gorduras totais	1,1 g	2
Gorduras saturadas	0,2 g	0
Gorduras monoinsaturadas	0,2 g	***
Gorduras Poli-insaturadas	0,4 g	***

Colesterol	4,4 mg	***
Gorduras <i>trans</i>	0 g	***
Fibra alimentar	1,6 g	6
Sódio	0 mg	0

* Conforme produto exposto à venda.

** % Valore diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

*** Valor Diário não estabelecido.

4.2.4. Modo de preparo:

- o Num panela grande, ferva 1 litro de água para cada 100g de macarrão adicionando sal a gosto e 1 colher de sopa de óleo.
- o Tempo de cozimento: **x minutos**. Adicione a quantidade de macarrão desejada e mexa de vez em quando. Se preferir uma massa mais firme, reduza 1 minuto do tempo de cozimento. Aumente 1 minuto para uma massa mais macia.
- o Verifique se o macarrão está totalmente cozido, escorra bem e junte o molho de sua preferência.

Corte	Tempo de cozimento
Espaguete	10 minutos
Ninho	8 minutos
Parafuso	8 minutos
Ave maria	8 minutos
Espaguetinho	8 minutos
Linguine	8 minutos
Pena	8 minutos

4.3. Característica Físico Químico

Análise	Valores
Umidade máx.	12,5%

4.4. Características microbiológicas

Análises	Limite
Coliformes a 45°C (UFC/g)	Máx. 1×10^2
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausente
<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	Máx. 5×10^3
Estaf. Coagulase positiva (UFC/g)	Máx. 5×10^3

O produto deverá atender à legislação federal RDC nº12, de 02/01/2001, item 10b.

4.5. Características sensoriais

Cor	Amarelo claro, sem manchas brancas. O produto não deve apresentar pintas de corante, nem bolhas no produto após o cozimento.
Odor e Sabor	Odor e sabor característicos. Não deve apresentar odores ou sabores estranhos
Aparência	O produto deve ter superfície lisa, sem deformações, rugosidades ou pontos pretos. Não deve apresentar sinais de canreamento.

4.6. Características macroscópicas e microscópicas

O produto pode apresentar, no máximo, 225 fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de risco) por 225g. A metodologia para tanto está na Resolução nº14, de 28/03/2014.

Poderá ainda conter, no máximo, 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

Limite de tolerância para ácaros mortos: máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações metodológicas.

4.7. Dado de Embalagem

4.7.1. Peso Líquido: 500g.

4.7.2. Embalagem primária: Filme transparente de estrutura laminada composta por: Polipropileno biorientado (externo) / adesivo / polipropileno.

4.7.3. Embalagem secundária: Fardo formado por filme de polietileno de baixa densidade linear

Caixa de papelão ondulado (somente Ninho)

4.7.4. Caixa de embarque: Fardo de filme PEBD

Caixa de papelão ondulado (somente Ninho)

4.8. Prazo de validade

24 (vinte e quatro) meses.

4.9. Cuidados de conservação

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem.

4.10. Codificação

	EAN	DUN
Ave maria ovos Dona Benta 500g	7896005277317	17896005277314
Espaguete ovos Dona Benta 500g	7896005286579	17896005286576
Espaguetinho ovos Dona Benta 500g	7896005275382	17896005275389
Linguine ovos Dona Benta 500g	7896005275399	17896005275396
Ninho ovos Dona Benta 500g	7896005286609	17896005286606
Parafuso ovos Dona Benta 500g	7896005286593	17896005286590
Pena ovos Dona Benta 500g	7896005281710	17896005281717

Aprovações
Alexandre Martos Gerente de P&D



FICHA TÉCNICA

Título: MASSA ROBERTA ESPAGUETE OVOS 24x500g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código: FT-P&D-013
Revisão: 01

1. DESCRIÇÃO GERAL

Nome do produto:	Massa Roberta Espaguete Ovos 24x500g	
Marca:	Roberta	
Categoria:	Massa Longa	
Produzido por:	PRODUZIDO POR: Ninfa Indústria de Alimentos Ltda. Rod. BR 277, km 667,4 – Medianeira/PR CEP 85884-000 - Cx. Postal 161 CNPJ 78.099.777/0001-42 – I.E. 42.001.890-81 SAC +55 45 3240 8500 qualidade@ninfa.com.br www.ninfa.com.br Facebook: facebook.com/ninfatempaixao	
Validade:	24 meses	
Umidade:	Máx. 12,5%	
NCM:	1902.11.00	
Modo de conservação:	O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco.	
Modo de preparo:	Usar 1 litro de água fervendo para cada 100g de macarrão, colocar sal a gosto. Retire do fogo, escorra e sirva com seu molho de preferência. 6 minutos = Firme 6 a 8 minutos = Al dente 9 a 10 minutos = Macio	
Lista de ingredientes:	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum.	
Glúten, Alergênicos e Lactose:	CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, AVEIA, CENTEIO E CEVADA.	
Código de barras:	Pacote 7 896111 425442 Fardo 1 78 96111 425500	
Registro:	Isento.	

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0200250000005	MASSA ROBERTA OVOS ESP 24X500G

2. EMBALAGEM

Embalagem primária:	Tipo e material:	Flowpack BOPP
	Peso Líquido (g):	500
	Comprimento (mm):	300
	Largura (mm):	35
	Altura (mm):	80
Embalagem secundária:	Tipo e material:	Fardo PP

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Italo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	24/09/2020



FICHA TÉCNICA

Título:

MASSA ROBERTA ESPAGUETE OVOS 24x500g

Código

Revisão

Área:

PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

FT-P&D-013

01

	Peso Líquido (kg):	12,000
	Peso Bruto (kg):	12,290
	Comprimento (mm):	431
	Largura (mm):	273
	Altura (mm):	102
	Lastró:	9
Paletização:	Empilhamento:	11
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	1241,71
	Altura (mm):	1257

3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção de 80g (1 prato raso)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	324 kcal = 1361 kJ	16
Carboidratos	69 g	23
Proteínas	9,0 g	12
Gorduras totais	1,3 g	2
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	2,1 g	8
Sódio	0 mg	0

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

6. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Responsável técnico: Adilson Pastore
CRQ 09201701

7. HISTÓRICO

12/04/2018 - 00 Criação do documento.

09/07/2020 - 01 Alteração lista de ingredientes, alergênicos e tabela nutricional, tempo de cozimento.

Adilson Pastore
Adilson Pastore

Responsável Técnico CRQ 09201701

Ninfa Indústria de Alimentos Ltda.

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Italo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	24/09/2020



FICHA TÉCNICA

Título:

MASSA ROBERTA PARAFUSO OVOS 24x500g

Código:

Revisão

Área:

PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

FT-P&D-012

01

1. DESCRIÇÃO GERAL

Nome do produto:	Massa Roberta Parafuso Ovos 24x500g	
Marca:	Roberta	
Categoria:	Massa Cortada	
Produzido por:	PRODUZIDO POR: Ninfa Indústria de Alimentos Ltda. Rod. BR-277, km 667,4 – Medianeira/PR CEP 85884-000 - Cx. Postal 161 CNPJ 78.099.777/0001-42 – I.E. 42.001.890-81 SAC +55 45 3240 8500 qualidade@ninfa.com.br www.ninfa.com.br Fanpage: @siganinfa e /siganinfa	
Validade:	24 meses	
Umidade:	Máx. 12,5%.	
NCM:	1902.11.00	
Modo de conservação:	O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco.	
Modo de preparo:	Em uma panela, ferva 1 litro de água para cada 100g de Massa ovos Roberta e acrescente sal a gosto. Retire do fogo, escorra e sirva com seu molho de preferência. 6 minutos = Firme 6 a 8 minutos = Al dente 8 a 10 minutos = Macio	
Lista de ingredientes:	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma.	
Glúten, Alergênicos e Lactose:	ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, AVEIA, CENTEIO E CEVADA	
Código de barras:	Pacote 7 896111 425411 Caixa 1 78 96111 425470	
Registro:	Isento.	

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0200250000006	MASSA ROBERTA OVOS PAR 24X500G

2. EMBALAGEM

Embalagem primária:	Tipo e material:	Flowpack BOPP+PP
	Peso Líquido (g):	500
	Comprimento (mm):	160
	Largura (mm):	40

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Italo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	04/05/2021



FICHA TÉCNICA

Título: MASSA ROBERTA PARAFUSO OVOS 24x500g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código: FT-P&D-012
Revisão: 01

Embalagem secundária:	Altura (mm):	240
	Tipo e material:	Fardo PE
	Peso Líquido (kg):	12,000
	Peso Bruto (kg):	12,280
	Comprimento (mm):	618
	Largura (mm):	478
Paletização:	Altura (mm):	148
	Lastro:	4
	Empilhamento:	12
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	614,44
	Altura (mm):	1650

3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção de 80g (1 prato raso)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	324 kcal = 1361 kJ	16
Carboidratos	69 g	23
Proteínas	9,0 g	12
Gorduras totais	1,3 g	2
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	2,1 g	8
Sódio	0 mg	0

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

6. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Responsável técnico: Adilson Pastore
CRQ 09201701

7. HISTÓRICO DE ALTERAÇÃO

12/04/2018 - 00 Criação do documento

04/05/2021 - 01 Atualização Paletização, tabela nutricional, lista

Adilson Pastore

Responsável Técnico CRQ 09201701
Ninfa Indústria de Alimentos Ltda.

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Italo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	04/05/2021

Assunto:
Massa Longa Ovos–Lili**Código:**
CORP-FTP-P&D-000906**Emitente:**
Pesquisa e Desenvolvimento**Início da Vigência:**
21/08/2023**Aprovador:**
Diretoria de MKT e Inovação**Revisão/Data:**
Nº 03 – 21/08/2023

1. Sumário

1. Sumário	1
2. Objetivo	1
3. Referência	1
4. Diretrizes	2
4.1. Descrição	2
4.2. Composição nutricional	2
4.3. Características Físico Químicas	3
4.4. Características microbiológicas	3
4.5. Características sensoriais	4
4.6. Características macroscópicas e microscópicas	4
4.7. Embalagem	4
4.8. Prazo de validade	4
4.9. Conservação	4
4.10. Codificação	5

2. Objetivo:

Documento que contempla as principais informações sobre o produto Massa sêmola ovos.

3. Referência:

1. Resolução RDC/ANVISA nº 45, de 03 de novembro de 2010 - Regulamento Técnico de alimentos que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de fabricação (BPF).
2. Instrução Normativa/ANVISA nº 211, de 1 de março de 2023 – Regulamento técnico que estabelece as funções tecnológicas, os limites

máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

3. Instrução Normativa/ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022 e Resolução - RDC Nº 724, de 01 de julho de 2022 – Regulamentos Técnicos sobre padrões Microbiológicos para Alimentos;
4. Instrução Normativa/ANVISA - IN Nº 160, de 01 de julho de 2022 e Resolução - RDC Nº 722, de 01 de julho de 2022 - Regulamentos Técnicos sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) de Contaminantes em Alimentos;
5. Resolução RDC/ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022 - Regulamento Técnico para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.
6. Decreto Lei Nº. 986, de 21 de outubro de 1969 – Regulamento Técnico para que institui normas básicas sobre alimentos.
7. Resolução RDC/ANVISA nº 725, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes.
8. Resolução RDC/ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
9. Resolução RDC/ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000 - Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.
10. Resolução RDC/ANVISA nº 429 e Instrução Normativa /ANVISA nº 75, de 08 de outubro de 2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

3. Diretrizes:

4.1. Descrição

A massa da lasanha é um produto não fermentado, produzido a partir do amassamento mecânico da farinha de trigo, corante natural de urucum e cúrcuma e o ovo líquido. Tem um corte retangular para facilitar a montagem do prato, que é servido com recheio e molho a gosto. É uma massa pré-cozida, para facilitar e tornar o consumo mais prático. Dessa forma é para ser usada direto ao forno, não havendo necessidade de cozinhar na água antes da montagem. A

massa pré-cozida em contato com o molho da receita, reidrata e está pronta para ir ao forno. O peso líquido do produto é de 500 gramas.

DONA BENTA
ESPAG OVO LILI 24X500G

CÓD SAP
1864

4.2. Composição nutricional

4.2.1. Designação: Macarrão de Sêmola com Ovos

4.2.2. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE.**

4.2.3. Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:6			
Porção 80g (1 prato)			
	100 g**	80 g	% VD*
Valor energético (kcal)	140	275	14
Carboidratos (g)	28	55	18
Açúcares totais (g)	1	2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5	10	20
Gorduras totais (g)	0,9	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1	2	8
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

4.2.4. Modo de preparo:

- 1- Em uma panela, ferva 1 litro de água para cada 100g de massa.
- 2- Na água já fervendo, adicione a massa e, se preferir, sal a gosto e um fio de azeite.
- 3- Mexa de vez em quando e cozinhe a massa no tempo indicado na embalagem.
- 4 - Escorra e junte o molho de sua preferência.

TEMPO DE COZIMENTO: 9 a 11 minutos.

4.3. Característica Físico Químico

Umidade: Máx. 12,5 %
Aspecto: Característico
Cor: Característico
Odor: Característico
Sabor: Característico

4.4. Características microbiológicas

O produto deverá atender à legislação Instrução Normativa nº 161, de 01/01/2022, Anexo I item 19b.

Análises	Limite
Escherichia coli (UFC/g)	Máx. 5×10^1
Salmonella sp/25g	Ausente
Bacillus cereus presuntivo (UFC/g)	Máx. 10^2
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	Máx. 10^3

4.5. Características macroscópicas e microscópicas

O produto pode apresentar, no máximo, 225 fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de risco) por 225 g. A metodologia para tanto está indicada na Resolução RDC nº 623, de 09/03/22.

Poderá ainda conter, no máximo, 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

Limite de tolerância para ácaros mortos: máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.

OBS: As análises de controle são de monitoramento e devem estar de acordo com o Plano de Inspeção de cada unidade.

4.6. Análise de controle de micotoxinas

O produto deverá atender à legislação Instrução Normativa ANVISA/DC Nº 160 DE 01/07/2022 para a categoria de cereais e produtos de cereais e a categoria de farinha de trigo, massas.

Análises	Limite
Aflatoxina B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 5
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	Máximo 1000
Zearalenona (µg/kg)	Máximo 100
Ocratoxina A (µg/kg)	Máximo 10

4.7. Análise de controle de contaminantes inorgânicos

O produto deverá atender à legislação Instrução Normativa ANVISA/DC Nº 160 DE 01/07/2022 para a categoria de trigo e seus derivados.

Análises	Limite
Arsênio (mg/kg)	Máximo 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máximo 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máximo 0,20

4.8. Dado de Embalagem

4.8.1. Peso Líquido: 500g.

4.8.2. Embalagem primária: Filme impresso de estrutura laminada composta por: polipropileno biorientado (externo) / adesivo / Polipropileno

4.8.3. Embalagem secundária: Fardo formado por filme de polietileno de baixa densidade linear

4.8.4. Caixa de embarque: Fardo de filme PEBD

4.9. Prazo de validade

24 (vinte e quatro) meses.

4.10. Cuidados de conservação

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem.

4.11. Codificação

PRODUTO	EAN	DUN
ESPAG OVO LILI 24X500G	7896005218648	17896005218645

Elaboração
Tatiana Guimarães Alves de Campos Analista de P&D
Aprovações
Thiago Mata Gerente de P&D e Qualidade



FICHA TÉCNICA ÓLEO DE SOJA REFINADO

CÓDIGO
FTP-GI-006-00

REVISÃO:
01

IMCOPA S.A
www.imcopa.com.br

1. DESCRIÇÃO

Óleo de Soja Refinado GMO.

2. INGREDIENTES

Óleo neutralizado, branqueado e desodorizado de soja GMO, com adição de antioxidante (ácido cítrico).

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

PORCENTAGEM DE INGREDIENTES	
Ingredientes	Porcentagem
Óleo de soja neutralizado, branqueado e desodorizado	99,97%
Antioxidante (ácido cítrico)	0,03%

3. ESPECIFICAÇÕES

Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas
Acidez (% Ácido oléico)	máx. 0,05
Peróxidos (mEq O ₂ /Kg)	máx. 2,0
Umidade (%)	máx. 0,10
Cor (Lovibond 5 1/4" amarelo)	máx. 22
Cor (Lovibond 5 1/4" vermelho)	máx. 2,2
Índice de iodo (cg I ₂ /g)	124-139
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	189-195
Material Insaponificável (%)	máx. 1,5
Insolúveis em éter de petróleo (%)	máx. 0,05
Gravidade Específica 20°C	0,919-0,925
Odor e Sabor	Característico do produto
Ponto de fumaça (°C)	mín. 210 °C

4. EMBALAGEM

Produto a granel.

Este óleo é produzido segundo os critérios de boas práticas de fabricação, estando em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas e contaminantes inorgânicos.

9. FLUXO DE APROVAÇÃO

Elaborado por: Kamilla L. Schneider – Analista da Qualidade	Data: 25.09.2018
Revisado por: Luiz Eraldo Zampieri – Supervisor de Laboratório	Data: 27.08.2020

5. CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Recomenda-se ambiente limpo, seco e ao abrigo de luz e calor.

6. VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem.

7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 13ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	108kcal = 454kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	12g	22%
Gorduras saturadas	2g	9%
Gorduras trans	Não contém	**
Gorduras monoinsaturadas	3g	**
Gorduras poliinsaturadas	7g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%
Vitamina E	2,8mg	28%
*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
**% VD não estabelecidos.		

8. UNIDADE DE PRODUÇÃO

Araucária e Cambé / Paraná



Bunge Alimentos S.A.
Fone Vendas 0800-6438900 (SP) / 0800-6438700 (RJ/Centro Oeste) / 0800-6435588 (Sul) / 0800-6437060 (N/NE)
Rod. Jorge Lacerda, km 20 Fone SAC: 0800-7275544 www.bungealimentos.com.br
Gaspar - SC CEP 89110-000

FICHA TÉCNICA

PRODUTO

ÓLEO DE SOJA - SOYA

CÓDIGO

B 1d - 1 (94) / 23

DESCRIÇÃO

Óleo de Soja envasado em lata.

INGREDIENTES

Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. **NÃO CONTÉM GLUTÊN.**

ESPECIFICAÇÕES

Índice de Acidez (mg KOH/g)	máx. 0,20
Índice de Peróxido (meq/kg)	máx. 2,0
Sabão (mg/kg oleato de sódio)	máx. 10
Cor (Lovibond, cub. 5¼") Vermelho	máx. 2,5
Teste d'água (qualitativo)	negativo
Sabor / Odor (escala 1 - 10)	min. 6 (brando)
Aspecto a 25°C (escala 1 - 5)	5 (livre de impurezas)

VALORES TÍPICOS

Umidade e Matéria Volátil (%)	máx. 0,10
Fósforo (mg/kg)	máx. 5
Cold Test (5,5 h / 0°C)	negativo
Matéria Insaponificável (%)	máx. 1,5
Índice de Saponificação	189 - 195
Índice de Iodo	124 - 139

EMBALAGEM

Lata metálica com conteúdo líquido de 900 ml - Caixa com 20 latas.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Recomenda-se ambiente limpo, seco e ao abrigo do calor.

Recomenda-se empilhamento máximo de 12 caixas.

MLC/kp 0904/0608

Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações estão disponíveis, se requisitadas. De acordo com seu uso, outras regulamentações podem ser aplicáveis, cabendo ao usuário a responsabilidade de identificá-las e atendê-las. A Bunge Alimentos S.A. reserva-se ao direito de modificar as especificações do produto.

VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 13ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	108kcal = 454kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	12g	22%
Gorduras saturadas	2g	9%
Gorduras trans	Não contém	**
Gorduras monoinsaturadas	3g	**
Gorduras poliinsaturadas	7g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%
Vitamina E	2,8mg	28%
*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **% VD não estabelecidos.		

CÓDIGO DE FATURAMENTO

Caixa com latas 900 ml 50-7

CÓDIGO DE BARRAS

Caixa	1.789.1107.00050-1
Lata	789.1107.00050-4

UNIDADE DE PRODUÇÃO

Luís Eduardo Magalhães - BA / Passo Fundo - RS

Gisele Fernandes Cunha
Engenheira Química - CRQ/MT 16300015
Responsável pela Qualidade e Meio Ambiente

"As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema da Qualidade. Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área comercial da Bunge Alimentos."

1. Descrição

Produto homogêneo com 100% de lipídios, de consistência líquida, coloração levemente amarelada com odor e sabor característico. Obtido a partir de óleo vegetal refinado protegido com antioxidante ácido cítrico.

2. Aplicação

Uso culinário em frituras, saladas, refogados, etc.

3. Unidade de Produção

SIOL ALIMENTOS LTDA - BARUERI, SP.

4. Característica Físico-Químicas

Aspecto a 25°C	*1
Odor e Sabor	Característico
Cor (Lovibond - Cúbeta 5 ^{1/4})	Amarelo Máx. 25
	Vermelho Máx. 2,5
Índice de acidez (Ácido Oléico)	Máx. 0,1
Índice de Peróxido (meq/kg)	Máx. 2,5
Sabões (mg/kg)	Máx. 5
Índice de refração (Raia D a 40°C)	1,466 - 1,470
Índice de saponificação (mg KOH/g)	189 - 195
Índice de Iodo (Wijs)	124 - 139
Matéria insaponificável (g/100g)	Máx. 1,5
Densidade relativa (a 20°C)	0,919 - 0,925
Umidade e Material Volátil (%)	Máx. 0,1
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	Máx. 0,05
Fósforo (ppm)	Máx. 5
Ponto de Fumaça (°C)	> 210

NOTA: *1- Límpido e isento de impurezas.

5. Composição de Ácidos Graxos

C 12:0 (%)	Máx. 0,1
C 14:0 (%)	Máx. 0,2
C 16:0 (%)	8,0 - 13,5
C 16:1 (%)	Máx. 0,2
C 18:0 (%)	2,0 - 5,4
C 18:1 (%)	17,0 - 30,0
C 18:2 (%)	48,0 - 59,0
C 18:3 (%)	3,5 - 8,0
C 20:0 (%)	0,1 - 0,6
C 20:1 (%)	Máx. 0,5
C 22:0 (%)	Máx. 0,7
C 22:1 (%)	Máx. 0,3
C 24:0 (%)	Máx. 0,5

6. Ingredientes

Óleo de soja refinado (Geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis*) e Antioxidante ácido cítrico (INS 330). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA**

7. Status OGM

Produto produzido a partir de soja transgênica (Geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium tumefaciens*/*Bacillus thuringiensis*).

8. Aditivos

Ácido cítrico (INS 330) de acordo com resolução RDC nº 386 de 5 de agosto de 1999.

9. Contaminantes Químicos

Arsênio.....máx. 0,10 mg/kg

Chumbo..... máx. 0,10 mg/kg

Legislação: RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013.

10. Características Microscópicas

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana (conforme ANVISA, Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014).

11. Características Microbiológicas

Coliformes a 45°C.....Máx. 5,0 NMP/g

Estafilococos Coagulase Positiva....Máx. 10² UFC/g

RDC 12/2001 - ANVISA

12. Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 13 ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	108 kcal = 454 kJ	5,0
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	12 g	22
Gorduras saturadas	2,1 g	10
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	0 mg	0
Vitamina E	1,7 mg	17

* % 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.

13. Composição da Embalagem

Embalagem	Quantidade
Caixa de papelão	1
PET 500 ml	20
PET 900 ml	20
PET 6,0 litros	3
PET 18 litros	1
Tambor 200 litros	1
Bag 920 Litros	1
Granel	X

14. Conservação

Conservar em temperatura ambiente, local limpo, seco e ao abrigo da luz. Após aberto, consumir preferencialmente em 30 dias.

15. Prazo de Validade

Produto a granel: 30 dias desde que armazenado corretamente.

Produto envasado: Conforme descrição na embalagem.

16. Informações Gerais

Nosso produto atende as exigências da Instrução Normativa Nº 49, de 22 dezembro de 2006 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.



Alexandre Albuquerque
Responsável Técnico
CRQ 04259318

	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-031-09	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		DATA: 22/08/2023	
			Páginas: 1 de 4	
Elaboração:		Aprovação:	Localização	SGI
Kelly Caroline Rocha Martins		Ericsson Venzón	SE - Documentos	

I. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, código 2301, marca 88, registrada no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o nº: 0030 / 2087.

II. INGREDIENTES

Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo de soja (*Agrobacterium sp.*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis thaliana*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays*, *Stenotrophomonas maltophilia*), água e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

III. PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO

Análises	Especificação	Tolerâncias permitidas	Referência
Consistência	Característica	-	Análise visual
Cor	Característica	-	
Sabor/Odor	Característico / agradável	-	Análise sensorial
Textura	Característica	-	
Peso líquido (g)	125	119,4	Portaria nº 248, de 17 de Julho de 2008 INMETRO
Peso drenado (g)	75	70,5	
pH	> 4,5	-	RDC nº 724, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA Instrução Normativa nº 161, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA
Histamina (mg/kg)	-	100 (média) 200 (máx.)	Instrução Normativa nº 22, de 11 de Julho de 2011 - MAPA
Arsênio (mg/kg)	-	1,00 (máx.)	RDC nº 722, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA Instrução Normativa nº 160, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA
Chumbo (mg/kg)	-	0,30 (máx.)	
Cádmio (mg/kg)	-	0,25 (máx.)	
Mercúrio (mg/kg)	-	0,50 (máx.)	
Estanho (mg/kg)	-	250 (máx.)	

	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-031-09	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		DATA: 22/08/2023	
			Páginas: 2 de 4	
Elaboração:		Aprovação:	Localização	SGI
Kelly Caroline Rocha Martins		Ericsson Venzon	SE - Documentos	

IV. PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Análises	Especificação	Referência
Teste de incubação 36°C ± 1°C	Sem alteração após 10 dias de incubação	Instrução Normativa nº 30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA
Teste de incubação 55°C ± 1°C	Sem alteração após 5 a 7 dias de incubação	

V. MATÉRIAS ESTRANHAS

Ausência de matérias estranhas prejudiciais à saúde humana, conforme disposto na RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – ANVISA.

VI. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

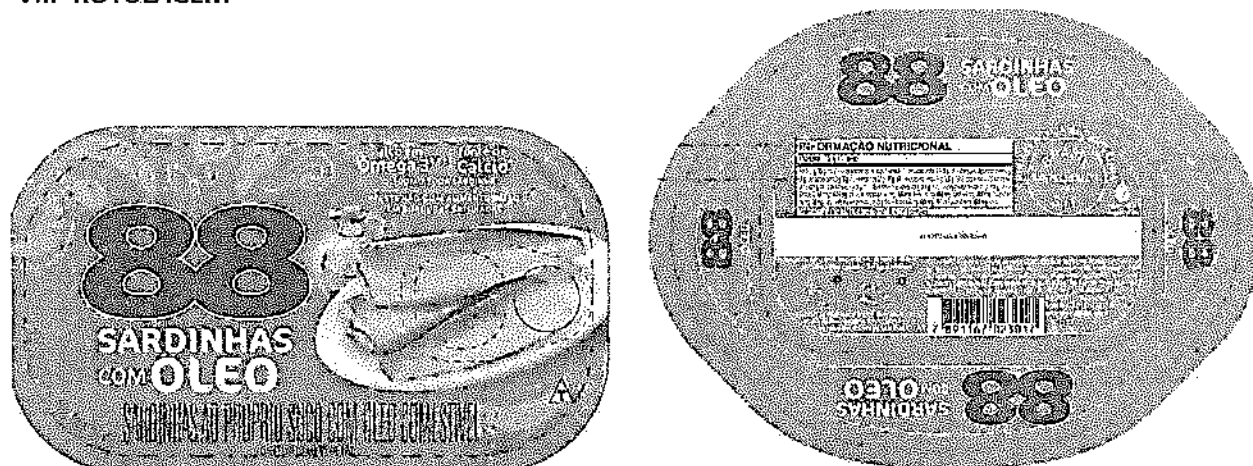
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 75 g (1 lata)			
	100g	75 g	% VD*
Valor energético (kcal)	191	144	7
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	22	17	34
Gorduras totais (g)	11	8,6	13
Gorduras saturadas (g)	3,7	2,7	14
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	2,8	2,1	11
Gorduras poli-insaturadas (g)	3,7	2,8	14
Ômega 3 (mg)	1627	1220	31
Ácido linolênico (mg)	247	185	
EPA (mg)	750	563	
DHA (mg)	447	335	
Colésterol (mg)	76	58	19
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	569	427	21
Cálcio (mg)	405	304	30

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

*Valores referentes a fase drenada.

	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-031-09	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		DATA: 22/08/2023	
			Páginas: 3 de 4	
Elaboração:		Aprovação:	Localização:	SGI
Kelly Caroline Rocha Martins		Ericsson Venzon	SE - Documentos	

VII. ROTULAGEM



De acordo com a instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA.

VIII. EMBALAGEM

Embalagem primária: lata e tampa ¼ club.

Embalagem secundária: caixa de papelão com 50 unidades.

IX. VALIDADE

4 anos a partir da data de fabricação.

A data de fabricação, validade e lote estão impressos com inkjet no fundo da lata.

Exemplo:

Fab: 01/2023 Val: 01/2027 Lote: L 1004 2 A1 4 R4 01:46

Código de Barras

Produto: 7891167023017

Embalagem: 57891167023012

Ano	I (I para 2023)
Dia	004 *
Identificação do turno de produção	2
Identificação do ciclo de esterilização	A1 4
Identificação da linha de rotulagem	R4
Identificação do horário de embalagem	01:46
*4º dia do ano, considerando 001 o dia 1º de janeiro e 366 o dia 31 de dezembro.	

	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-031-09	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		DATA: 22/08/2023	
			Páginas: 4 de 4	
Elaboração:		Aprovação:	Localização:	SGI
Kelly Caroline Rocha Martins		Ericsson Venzon	SE - Documentos	

X. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado na embalagem original, em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de poeiras, livre de insetos e roedores, sobre estrados e distante cerca de 30cm da parede, com temperatura máxima de 40°C.

Após aberto, o produto deve ser retirado da lata e conservado sob refrigeração (2 a 7°C), em embalagem fechada por no máximo 72 horas.

Empilhamento máximo: 10 camadas com 16 caixas cada, totalizando 160 caixas por palete (figura 1).

Sobreposição máxima de 3 paletes (2 sobre 1).

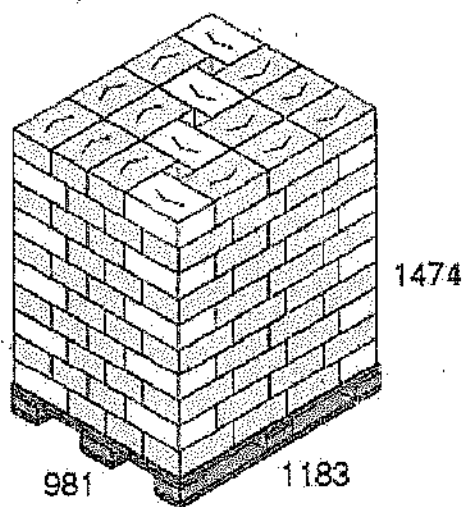


Figura 1. Padrão de paletização.

XI. TRANSPORTE

Produto transportado em veículo próprio para alimentos, livre de odores, sujidades e pragas.

Materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas, químicas e/ou qualquer tipo de agentes tóxicos não são transportados simultaneamente.

 Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0234	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL 54x125G COQUEIRO	Data da Publicação: 15/04/2024 Vigência: Abril/2026 Revisão: 04
	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	

1. NOME DO PRODUTO
Sardinha ao Próprio Suco com Óleo Comestível - Coqueiro.

- 2. DESCRIÇÃO**
- Classificação: Conserva de Pescado
 - Tipo de Conserva: Conserva de alimento de baixa acidez
 - Informações adicionais: Rico em ômega 3, como toda sardinha. Este não é um alimento baixo em gorduras saturadas. Contém óleo de soja oriundo de soja transgênica.

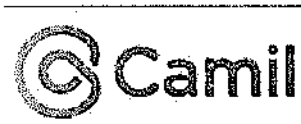
3. CODIFICAÇÃO

CÓDIGO DO PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN
300004508	Peso líquido 125 g Peso drenado 75 g	7896009301049	17896009301046
300004507	Peso líquido 250 g Peso drenado 150 g	7896009301032	37896009301033

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO
Navegantes/SC.

5. CARACTERÍSTICAS
5.1. Características Sensoriais

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Próprio da espécie de peixe e do tipo de conserva, deve apresentar arrumação adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura limpo.
Textura	Deve ser notada a firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos, mas não se desfazer, fácil de mastigar, não pastosa
Sabor	Característica da espécie, livre de sabor desagradável
Odor	Característica da espécie, livre de odor desagradável
Cor	Característica da espécie, livre de qualquer cor não-típica

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL 54x125G COQUEIRO	Data da Publicação: 15/04/2024
Código do Documento: FTPEC.OPE.P&D.0234	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Abril/2026 Revisão: 04

5.2. Características Físico-Químicas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Histamina	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).
pH	≥ 4,6

5.3. Características Microbiológicas

De acordo Resolução RDC nº 724 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa IN nº161 de 01 de julho de 2022, Anvisa.

5.4. Características Microscópicas

De acordo com a Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022, Anvisa.

5.5. Características de Contaminantes Inorgânicos

De acordo Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa IN nº160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.

5.6. Características de Micotoxinas

De acordo Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa IN nº160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.

6. INSTRUÇÕES DE ROTULAGEM

6.1. Lista de ingredientes

Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja (*Agrobacterium tumefaciens* / *Bacillus thuringiensis*/ *Streptomyces viridochromogenes* / *Stenotrophomonas maltophilia*) e sal e antioxidantes: ácido cítrico (INS 330) e BHT (INS 321).

6.2. Modo de Preparo

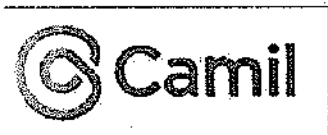
Conforme rotulagem do produto.

6.3. Alergênicos

ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXES E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

6.4. OGM (Organismo Geneticamente Modificado)

Sim OGM. Contém na composição do produto óleo de soja proveniente transgênico(s): *Agrobacterium tumefaciens* / *Bacillus thuringiensis*/ *Streptomyces viridochromogenes* / *Stenotrophomonas maltophilia*.

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL 54x125G COQUEIRO	Data da Publicação: 15/04/2024
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0234	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Abril/2026 Revisão: 04

6.5. Rotulagem Nutricional frontal / Lupa

Não aplicável.

6.6. Tabela / Informação Nutricional

300004508 – 125 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 75 g (1 Embalagem)			
	100 g	75 g	%VD*
Valor energético (kcal)	206	154	8
Carboidratos (g)	1,4	1	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	17	35
Gorduras totais (g)	12	9	14
Gorduras saturadas (g)	3,5	2,6	13
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	2,9	2,2	11
Gorduras poli-insaturadas (g)	4,3	3,2	16
Ômega 3 (mg)	2210	1658	41
Ácido linolênico (mg)	2090	1568	
EPA (mg)	1420	1065	
DHA (mg)	540	405	
Colesterol (g)	83	62	21
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	413	310	15
Vitamina D3 (µg)	8,5	6,4	43
Cálcio (µg)	1070	803	80
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL 54x125G COQUEIRO	Data da Publicação: 15/04/2024
Código do Documento: FTPEC.OPE.P&D.0234	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Abril/2026 Revisão: 04

300004507 - 250 g

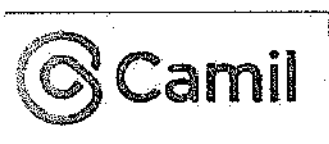
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 4			
Porção: 60 g (3 colheres de sopa)			
	100 g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	206	123	6
Carboidratos (g)	1,4	0,8	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	14	28
Gorduras totais (g)	12	7,2	11
Gorduras saturadas (g)	3,5	2	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	2,9	1,7	9
Gorduras poli-insaturadas (g)	4,3	2,6	13
Ômega 3 (mg)	2210	1326	33
Ácido linolênico (mg)	2090	1254	
EPA (mg)	1420	852	
DHA (mg)	540	324	
Colesterol (g)	83	50	17
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	413	248	12
Vitamina D3 (µg)	8,5	5,1	34
Cálcio (µg)	1070	642	64
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

6.7. Registro de Lote e Validade

A data de fabricação/lote e validade é indicada na tampa da lata. Para indicação da data de fabricação e validade é utilizado o mês e ano (Ex.: FAB: JUL/19, VAL: JUL/23). A indicação do lote é o dia sequencial do ano (Calendário Juliano), procedido da letra “L” (Ex.: 02/01/19 = L: 002).

7. EMBALAGEM

Código	Embalagem	Embalagem Primária					Embalagem Secundária				
		Peso		Dimensão			Peso		Dimensão		
		Líqu. (kg)	Bruto (kg)	Compr. (mm)	Larg. (mm)	Alt. (mm)	Líqu. (kg)	Bruto (kg)	Compr. (mm)	Larg. (mm)	Alt. (mm)
300004508	54 x 125 g	0,125	0,161	110	66	27	6,750	9,550	320	188	151
300004507	48 x 250 g	0,250	0,301	124	95	31	12,000	14,784	363	238	168

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL 54x125G COQUEIRO	Data da Publicação: 15/04/2024
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0234	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Abril/2026 Revisão: 04

7.1. Embalagem Primária

- 300004508 - Lata retangular metálica de duas peças sendo litografada nas cores características da embalagem, com sistema abre fácil, contendo 125 g de peso líquido. Rótulo: Litografado na lata e tampa.
- 300004507 - Lata retangular metálica de duas peças sendo litografada nas cores características da embalagem, com sistema abre fácil, contendo 250 g de peso líquido. Rótulo: Litografado na lata e tampa.

7.2. Embalagem Secundária

- 300004508 - Caixas de embarque de papelão contendo 6,75 kg (54 latas x 125 g).
- 300004507 - Caixas de embarque de papelão contendo 12 kg (48 latas x 250 g).

8. VIDA ÚTIL (VALIDADE)

48 meses.

9. ARMAZENAMENTO

9.1. Armazenamento

O produto deverá ser armazenado em local seco e arejado, em temperatura ambiente que não exceda 40°C. O empilhamento máximo deve ser de 3 pallets, conforme orientação na caixa de embarque. Não usar o produto se a embalagem estiver furada ou estufada. Manusear a embalagem com cuidado. Após abrir a embalagem, o produto não consumido deverá ser conservado sob-refrigeração em recipiente fechado por no máximo 72 horas.

9.2. Paletização

PRODUTO	LASTRO	CAMADA	PALLET
300004508	18	7	126
300004507	12	6	72

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO

Distribuição deve ser realizada através de transporte em veículo fechado, limpo, livre de pragas, sem odor, em temperatura ambiente.

11. USO PRETENDIDO E RAZOAVELMENTE ESPERADO

Produto pronto para consumo e /ou como ingrediente de preparações alimentícias.

12. USUÁRIOS CONSUMIDORES VULNERÁVEIS

Produto destinado a população em geral, exceto para consumidores alérgicos a peixe e soja.

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL 54x125G COQUEIRO	Data da Publicação: 15/04/2024
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0234	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Abril/2026 Revisão: 04

13. LEGISLAÇÃO ASSOCIADA AO PRODUTO

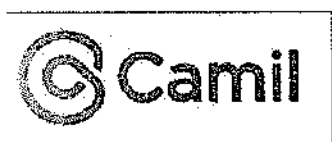
- Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2021, Anvisa.
- Resolução RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 75 de 09 de outubro de 2020, Anvisa.
- Resolução RDC nº 724 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 161 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Portaria nº 590, de 02 de dezembro de 2013, Inmetro
- Lei nº 10.674 de 16 maio de 2003, legislativo
- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (MAPA, 2017).
- Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005, MAPA.
- Resolução RDC nº 778, de 01 de março de 2023, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 22, de 11 de julho de 2011, MAPA.
- Instrução Normativa IN nº 45, de 13 de dezembro de 2011, MAPA.
- Instrução Normativa IN nº 53, de 01 de setembro de 2020, MAPA.
- Portaria nº 448, de 15 de junho 2022, MAPA.

14. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU AGRICULTURA

- SIF/DIPOA sob nº 0018/558.
- SIF/DIPOA sob nº 0058/558.

15. REVISÃO E ATUALIZAÇÃO

Versão	Data	Descrição da Alteração	Elaboração	Revisão	Aprovação
00	08/04/2021	Emissão Inicial	Bruna Mochetti de Lima	Não se aplica	Denise Tioko Suiama
00	06/10/2021	Atualização de legislações vigentes.	Aline Patrocínio da Silva	01	Denise Tioko Suiama
00	27/03/2023	Atualização de legislações vigentes e unificação das FTPs	Damaris Costa	02	Denise Tioko Suiama

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL 54x125G COQUEIRO	Data da Publicação: 15/04/2024
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0234	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Abril/2026 Revisão: 04

		dos itens 300004508 e 300004507.			
01	11/09/2023	Revisão do layout do documento e Atualização do peso drenado e valores nutricionais	Aline Patrocínio da Silva	03	Denise Tioko Suiama
01	15/04/2024	Inclusão de mg no nutriente Sódio (Tabela de Informação Nutricional).	Jéssica Mathias Rodrigues	04	Denise Tioko Suiama

	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-014-08	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		DATA: 23/08/2023	
			Páginas: 1 de 4	
Elaboração:		Aprovação:	Localização	SGI
Kelly Caroline Rocha Martins		Ericsson Venzon	SE - Documentos	

I. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, código 2101, marca Gomes da Costa, registrada no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o nº: 0032 / 2087.

II. INGREDIENTES

Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo de soja (*Agrobacterium sp.*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis thaliana*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays*, *Stenotrophomonas maltophilia*), água e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

III. PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO

Análises	Especificação	Tolerâncias permitidas	Referência
Consistência	Característica	-	Análise visual
Cor	Característica	-	
Sabor/Odor	Característico / agradável	-	Análise sensorial
Textura	Característica	-	
Peso líquido (g)	125	119,4	Portaria nº 248, de 17 de Julho de 2008 - INMETRO
Peso drenado (g)	75	70,5	
pH	> 4,5	-	RDC nº 724, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA Instrução Normativa nº 161, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA
Histamina (mg/kg)	-	100 (média) 200 (máx.)	Instrução Normativa nº 22, de 11 de Julho de 2011 - MAPA
Arsênio (mg/kg)	-	1,00 (máx.)	RDC nº 722, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA Instrução Normativa nº 160, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA
Chumbo (mg/kg)	-	0,30 (máx.)	
Cádmio (mg/kg)	-	0,25 (máx.)	
Mercúrio (mg/kg)	-	0,50 (máx.)	
Estanho (mg/kg)	-	250 (máx.)	

	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-014-08	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		DATA: 23/08/2023	
			Páginas: 2 de 4	
Elaboração:		Aprovação:	Localização	SGI
Kelly Caroline Rocha Martins		Ericsson Venzon	SE - Documentos	

IV. PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Análises	Especificação	Referência
Teste de incubação 36°C ± 1°C	Sem alteração após 10 dias de incubação	Instrução Normativa nº 30, de 26 de Junho de 2018 MAPA
Teste de incubação 55°C ± 1°C	Sem alteração após 5 a 7 dias de incubação	

V. MATÉRIAS ESTRANHAS

Ausência de matérias estranhas prejudiciais à saúde humana, conforme disposto na RDC nº 623, de 09 de Março de 2022 da ANVISA.

VI. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

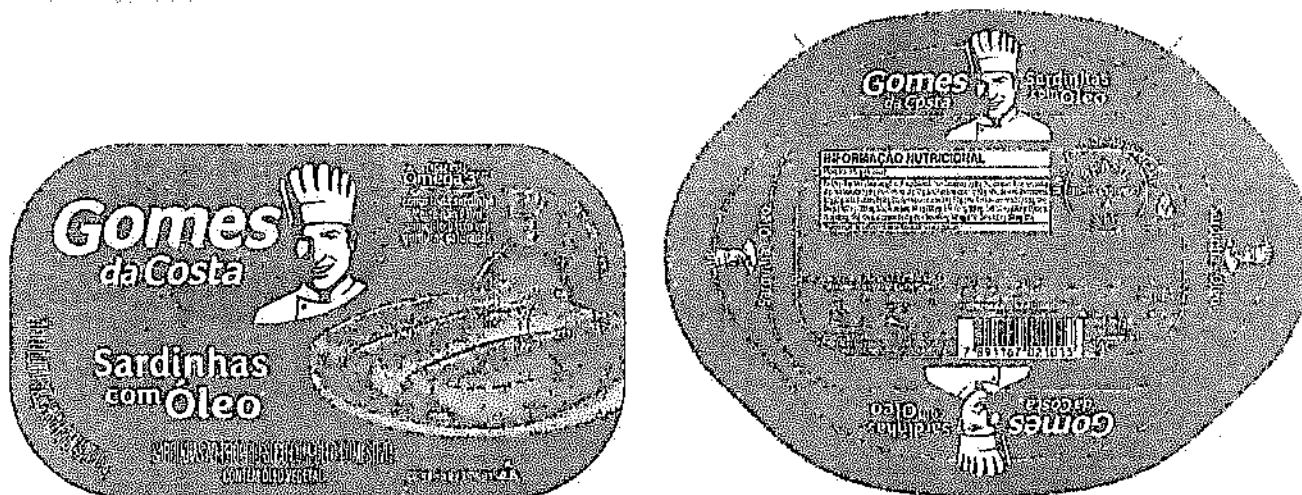
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 75 g. (1 lata)			
	100g	75 g	% VD*
Valor energético (kcal)	191	144	7
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	22	17	34
Gorduras totais (g)	11	8,6	13
Gorduras saturadas (g)	3,7	2,7	14
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	2,8	2,1	11
Gorduras poli-insaturadas (g)	3,7	2,8	14
Ômega 3 (mg)	1627	1220	31
Ácido linolênico (mg)	247	185	
EPA (mg)	750	563	
DHA (mg)	447	335	
Coolesterol (mg)	78	58	19
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	408	427	21
Cálcio (mg)	408	304	30

*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção.

*Valores referentes a fase drenada.

	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-014-08	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		DATA: 23/08/2023	
			Páginas: 3 de 4	
Elaboração:		Aprovação:	Localização:	SGI
Kelly Caroline Rocha Martins		Ericsson Venzon	SE - Documentos	

VII. ROTULAGEM



De acordo com a instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA.

VIII. EMBALAGEM

Embalagem primária: lata e tampa ¼ club.

Embalagem secundária: caixa de papelão com 50 unidades.

IX. VALIDADE

4 anos a partir da data de fabricação.

A data de fabricação, validade e lote estão impressos com inkjet no fundo da lata.

Exemplo:

Fab: 01/2023 Val: 01/2027 Lote: L1004 2 A1 4 R4 01:46

Código de Barras

Produto: 7891167021013

Embalagem: 57891167021018

Ano	I (I para 2023)
Dia	004 *
Identificação do turno de produção	2
Identificação do ciclo de esterilização	A1 4
Identificação da linha de rotulagem	R4
Identificação do horário de embalagem	01:46

* 4º dia do ano, considerando 001 o dia 01º de janeiro e 366 o dia 31 de dezembro.

	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-014-08	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		DATA: 23/08/2023	
			Páginas: 4 de 4	
Elaboração:		Aprovação:	Localização	SGI
Kelly Caroline Rocha Martins		Ericsson Venzon	SE - Documentos	

X. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado na embalagem original, em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de poeiras, livre de insetos e roedores, sobre estrados e distante cerca de 30cm da parede, com temperatura máxima de 40°C.

Após aberto, o produto deve ser retirado da lata e conservado sob refrigeração (2 a 7°C), em embalagem fechada por no máximo 72 horas.

Empilhamento máximo: 10 camadas com 16 caixas cada, totalizando 160 caixas por palete (figura 1). Sobreposição máxima de 3 paletes (2 sobre 1).

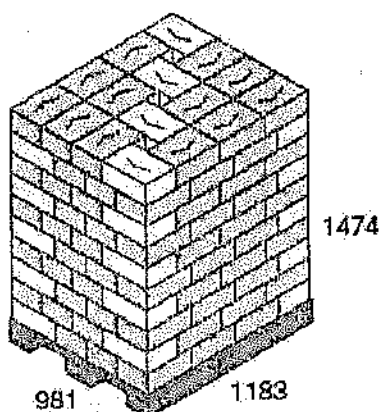
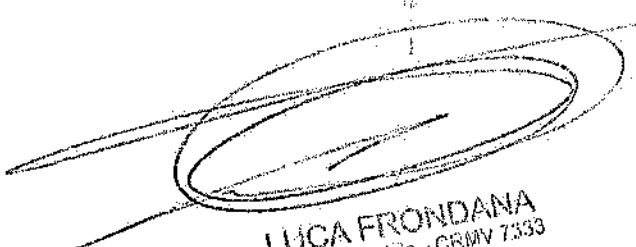


Figura 1. Padrão de paletização.

XI. TRANSPORTE

Produto transportado em veículo próprio para alimentos, livre de odores, sujidades e pragas.

Materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas, químicas e/ou qualquer tipo de agentes tóxicos não devem ser transportados simultaneamente.


LUCA FRONDANA
 Méd. Veterinário - CRMV 7333
 Qualidade
 CPF 083.477.499-22

DESCRIÇÃO DO OBJETO DE COMPRA

A decisão da variedade, do tamanho e da quantidade do produto será feita pelo contratante no momento do pedido de entrega.

Produto	TEMPERO SACHÊ BENE
Classificação	Tempero pronto
Composição	(Sal, alho, cúrcuma, caldo de carne (sal, amido, colorífico, glútamato, corante de caramelo, condimento preparado de carne) orégano, anti-umectante) e manjerição. Alergênicos, este produto contém derivado de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50g (1 colher de sopa)		
Valores energéticos	4kg	0%VD
Carboidrato	0,5%	0% VD
Proteína	0,5%	0%VD
Gorduras saturadas	0,5%	0%VD
Gorduras saturadas	0,2%	0% VD
Gorduras trans	0,7%	0%VD
Fibras alimentares	0,3%	0%VD
Sódio	1732mg	

*valores diários de referências com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades diárias energéticas.

Carina Paula
Nutricionista
NUTRIÇÃO
Dra. Carina Paula
CRN 21077