

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO		Código:	ETC.SC.P&D.MARG-070
			Rev.:	03
			Data de Aprovação:	18/09/2015
			Pág.:	1/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Gordura Vegetal Mesa Culinária		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	BRUNO BERTELOTTI FALLEIROS; EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	Pesquisa & Desenvolvimento; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
-	00	Elaboração do documento
04/09/2012	01	Atualização Referência item 13: RDC nº 27 de 6 de agosto de 2010 - MS
10/06/2013	02	Atualização de cabeçalho e acréscimo do item "Controle de Revisões"
18/09/2015	03	Atualização do layout.

2. Descrição

Gordura vegetal, para fins culinários, parcialmente hidrogenada obtida a partir de óleos vegetais.

2.2. Denominação legal

Gordura Vegetal.

3. Aplicação

Confecção de pães, pão de forma, massa de biscoitos, tortas, bolos, salgados, coberturas e doces.

4. Ingredientes

Gordura vegetal e antioxidantes, ácido cítrico e BHT.

5. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor calórico	90 kcal = 378 kJ	5
Gorduras totais	10 g	18
Gorduras saturadas	2,1 g	10
Gorduras trans	1,5 g	**
Gorduras monoinsaturadas	3,0 g	**
Gorduras poliinsaturadas	3,4 g	**
* %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.		

6. Características Físico-Químicas

Análise	Produto acabado	
	Mínimo	Máximo
Ponto de fusão Metler (°C)	38,0	40,5
Umidade K. Fisher (%)	0,00	0,20
Umidade volátil (%)	0,00	0,50

7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Massa plástica homogênea

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO		Código:	ETC.SC.P&D.MARG-070
			Rev.:	03
			Data de Aprovação:	18/09/2015
			Pág.:	2/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Gordura Vegetal Mesa Culinária		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	BRUNO BERLOTTI FALLEIROS; EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	Pesquisa & Desenvolvimento; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

Cor	Branco a amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

Gordura Vegetal Mesa Culinária



8. Características microbiológicas

Microrganismos	Especificação		Legislação			
			RDC 12 de 02 de Janeiro de 2001			
			N	c	m	M
Coliformes a 45°C	≤5	UFC/g	5	2	1	5
Estafilococos coagulase positiva	≤10 ²	UFC/g	5	2	5x10	10 ²

9. Prazo de validade

Fechado	6 meses a partir da data de fabricação, mantida as condições de armazenamento.
Aberto	90 dias sob refrigeração.
Datas de fabricação e validade impressas na embalagem	

10. Paletização / embalagem

Produto	Apres.	Pallet - PBR 1x1,2m			Peso bruto Kg	Medidas da embalagem (mm)			Cubagem m ³	P.bruto s/ pallet	Altura total com pallet (m)
		Last	Alt	Qt		Comp	Lar	Alt			
Sachê	12x500g	17	9	153	6,330	160	120	35	0,01025	968,49	1,61

11. Armazenamento

Em local seco, fresco, limpo e arejado, livre de riscos de contaminação por substâncias e/ou odores estranhos.

12. Transporte

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO		Código:	ETC.SC.P&D.MARG-070
			Rev.:	03
			Data de Aprovação:	18/09/2015
			Pág.:	3/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Gordura Vegetal Mesa Culinária		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS; EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	Pesquisa & Desenvolvimento; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

Protegido de intempérie, em veículo fechado, seco e devidamente limpo. Não deve ser transportado com materiais que possam contaminar o produto com substâncias e/ou odores fortes.

13. Segurança

A embalagem deve apresentar-se sem avarias tais como: perfuração e manchas de óleo.

14. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

Dispensado de registro conforme RDC nº 27 de 06 de agosto de 2010 – MS.

15. Informações complementares

Responsável Técnico: Celly T. U. A. Marin - CRQ IV Região 4200383

Atendimento ao consumidor: 0800-72-46433

Lote = data de fabricação impressa na embalagem.

Não contém glúten.

16. Público Alvo

Varejo.

17. Público Sensível

Alérgicos a soja e leite.