
	SISTEMA DE GARANTIA DA QUALIDADE E SEGURANÇAS DE ALIMENTOS	Revisão 02
	PG-722 MANUAL DE PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	Data: 15/04/2013
	Emissão: 17/01/2011	Implantação: 01/02/2011

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	
CEC-733.240-GQ: CEREJA CONFEITADA – 5kg	
COMPOSIÇÃO	
Cerejas, açúcar, acidulante: ácido cítrico (INS 330), conservante: Sorbato de potássio (INS 202), aroma artificial de cereja, contém corante: Vermelho 40 (INS 129) e Vermelho Bordeaux (INS123)	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
PARÂMETROS	VAL. NORMAIS
Textura	Firme
Cor	Vermelha
Odor	Característico
Sabor	Característico
CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS	
PARÂMETROS	VAL. NORMAIS
*Porcentagem de sólidos ( °BRIX )	70 - 75
*Acidez ( ML de NaOH 0,1 N em 10 g. )	Máx. 3,5
*pH	3,5 - 4,5
*Umidade %	Máx. 25
*Quantidade em 100g (un.)	20 - 40
* Fragmento de caroço (u/kg)	Máx. 3
* Caroço (u/kg)	Máx. 3
* Inteira com semente %	Máx. 5
**Metais Pesados (como Pb em ppm)	< 3
**Chumbo ( ppm )	< 2
**Arsênico (ppm )	< 1
**Cobre (ppm )	< 10
**Sulfito (mg / kg )	Máx.10
*METODOLOGÍA ANALÍTICA LABORATÓRIO PRÓPRIO	
Normas Analíticas Instituto Adolfo Lutz, Vol. 1, Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, pag. 13 item 3.5 Sólidos drenados com relação ao peso total; pag. 11 ítem 3.3, a, b, c – Características Organolépticas; pag 181 – ítem 13.6.1 Grau Brix; pag. 26 - ítem 4.7.1 e pag. 25 - ítem 4.7 Determinação de acidez por titulação; pag. 27 - ítem 4.7.2 Determinação Eletrométrica do pH; pag. 21, 22 - ítem 4.5 e 4.5.1 Perda por dessecação – umidade.	
**METODOLOGIA ANALITICA LABORATÓRIO EXTERNO	
Centro Tecnológico de Análises de Alimentos – CETAL S/C Ltda. – Certificado de Acreditação N° CRL 0221. Certificação a cada 90 dias.	
<b>Metais Pesados:</b> MTFQ-002 rev.13.	
<b>Chumbo, Arsênico, Cobre:</b> MTFQ-003 rev.10	
<b>Sulfito:</b> FQ-068: Brasil, Ministério de agricultura, pecuária e abastecimento. Instrução normativa n° 24, de 08 de setembro de 2005. Anexo - manual operacional de bebidas e vinagres. Instituto analítico do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para análises de alimentos. São Paulo: IMESP, 3 Ed., 1985. 050/IV pg. 143. Delwiche, S. (ed). Official Methods of analysis of AOAC Internacional. 18th ed. Gaithersburg: AOAC, 2006 Chap. 47, Offiicial Method 990.28 (47.3.43) p. 29-31.	
DECLARAÇÃO DE ALERGENICOS	
Dióxido de enxofre e Sulfitos em concentrações iguais ou inferiores a 10mg/Kg ou 10mg/l expressos em SO <sub>2</sub> , não é considerado alergênico, conforme lista de alergênicos.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARAMETROS	VAL. NORMAIS
Coliforme á 45°C ( UFC / g )	NMP/g < 1 x 10 <sup>1</sup> (VMP)
Salmonella spp P/A	P/A Ausência em 25g

Elaborado por: Eng. Julio César Retondo	Revisado: Renata Giraldeili	Aprovação: Miguel Giannone
Cargo: Assessor SGQSA	Cargo: Analista Garantia da Qualidade	Cargo: Diretor Técnico
Data: 15/04/2012	Data: 15/04/2013	Data: 15/04/2013

	SISTEMA DE GARANTIA DA QUALIDADE E SEGURANÇAS DE ALIMENTOS	Revisão 02
	PG-722 MANUAL DE PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	Data: 15/04/2013
	Emissão: 17/01/2011	Implantação: 01/02/2011

Mofos/bolores e Leveduras (UFC/g)	NMP/g $< 1 \times 10^2$ (VMP)
UFC/g = Unidade formadora de colônias por grama.	
NMP = Número máximo permitido	
VMP = Valor máximo permitido de acordo com RDC 12 de 02/01/01 do M.S.	
P/A = Presença/Ausência	

### METODOLOGIA ANALITICA LABORATORIO EXTERNO

Centro Tecnológico de Análises de Alimentos – CETAL S/C Ltda. – Certificado de Acreditação N° CRL 0221. Certificação a cada 90 dias.

**Coliforme:** MB-014: Instrução Normativa nº62, 26/08/03 - Métodos Analíticos Oficiais para Análise Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal, capítulo VI. Compendium of methods for the microbiological of foods, 4th ed, Ed. American Public Health Association, Washington, DC.,2001. Chapter8.

**Salmonella spp:** MB-006: Instrução Normativa nº62, de 26/08/03 - Métodos Analíticos Oficiais para Análise Microbiológicas para Controle de produtos de Origem Animal, capítulo XV. Compendium of methods for the microbiological of foods, 4th ed., American Public Health association, Washington, DC., 2001

**Bolores e leveduras:** MB-010: Instrução Normativa nº62, de 26/08/03 – Métodos Analíticos Oficiais para Análise Microbiológicas para Controle de produtos de origem Animal, capítulo II. Compendium of methods for the microbiological of foods, 4<sup>th</sup> ed. Ed. American Public Health Association, Washington, D.C., 2001.Chapter 20.

### CONTAMINANTES FÍSICOS

PARÁMETROS	VAL. NORMAIS
* Partículas metálicas	Ausência
* Partículas estranhas	Ausência
* Controle Visual	

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção de 20 g ou 3 unidades	(*) % VD
Valor energético (kcal)	52 kcal= 221 kj
Carboidratos	13 g
Proteína	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gorduras Saturadas	0 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra Alimentar	0 g
Sódio	10 g

#### Não contem glúten

(\*)% Valores diários de referencia com base em una dieta de 2.000 Calorias o 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*VD no estabelecido.

Laboratório Externo: ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos. Certificado anual

### METODOLOGIA NUTRICIONAL

#### Fibra dietética total

MA-CQ.75 basado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of AOAC International. 18 th ed., Gaithersburg, Maryland, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.45, met. 985.29, pg 97-98.


Prosky, L.; ASP, N-G; Furda, I.; Devries, J.W.; Scheweizer, T.F. & Harland, B.F. Determination of total dietary fiber in foods, food products and total diets: Interlaboratorial Study. Journal of the Association Official Analytical Chemists, Arlington, v.67, n.6, p.1044-1052, 1984.

#### Calorias

Kalli, A.. Manual Básico de Nutrição. São Paulo: Instituto de Saúde, 1975.

Passmore, R., Nicol, B.M.; RAO, M.N. Manual Sobre Necessidades Nutricionais Del Hombre. Ginebre:

Elaborado por: Eng. Julio César Retondo	Revisado: Renata Giraldelli	Aprovação: Miguel Giannone
Cargo: Assessor SGQSA	Cargo: Analista Garantia da Qualidade	Cargo: Diretor Técnico
Data: 15/04/2012	Data: 15/04/2013	Data: 15/04/2013

	SISTEMA DE GARANTIA DA QUALIDADE E SEGURANÇAS DE ALIMENTOS	Revisão 02
	PG-722 MANUAL DE PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	Data: 15/04/2013
	Emissão: 17/01/2011	Implantação: 01/02/2011

O.M.S., 1975. ( Série de Monografia ).

United States Department of Agriculture. Composition of Foods. Agriculture Handbook N° 8, Washington, USDA, 1963.

#### **Açúcares por Cromatografia neto (HPLC)**

MA-CQ.145 baseado: Burgner, E.; Feinberg, M. Determination of mono-and disaccharides in foods by interlaboratory study: Quantitation of Bias components for liquid chromatography. Journal of AOAC International, v. 75, n. 3, p. 443-464, 1992.

#### **Fibra dietética insolúvel**

MA-CQ.029 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.32, met. 991.43, pg 7-10.

Prosky, L.; ASP, N-G; Furda, I.; Devries, J.W.; Scheweizer. Determination of insoluble and soluble dietary fibers in foods and food products Journal of the Association Official Analytical Chemists International, v.75, n.2; pg. 360-367, 1992

#### **Lípidos totais**

MA-CQ.022 baseado: Zenebon, Odair; Pascuet, Neus Sadocco ( Coord.). Métodos Físicos Químicos para análise de alimentos. 4 ed. Brasília: Ministério da Saúde /ANVISA; São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005. Cap.4, met. 034B, p 119.

#### **Cinzas**

MA-CQ.015 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.37, met. 940.26, pg 7.

#### **Proteínas**

MA-CQ.315 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.37, met. 920.152, pg 10.

#### **Umidade voláteis**

MA-CQ.024 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.37, met. 934.06, pg 4.

#### **Colesterol**

MA-CQ.181 baseado: Saldanha, T.Mazalli, M.R.; Bragagnolo, N. Avaliação comparativa entre dois métodos para determinação do colesterol em carnes e leite. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v.24,n. 1, pg. 109-113, 2004.

Schmarr, H.; Gross, H. B; Shibamoto, T. Analysis of polar cholesterol oxidation products: evaluation of a newmethod involving transesterification, solid phase extraction, and gás chromatography. J. Agric. Food Chem. 44, p. 512-517, 1996.

#### **Sódio**

MA-CQ001 baseado: MA-CQ. 024 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 3, 2010. Cap.50, met. 985.35 e 984.27, pg 15-18.


**VALIDADE: 1 ANOS**

**UTILIZAÇÃO APÓS ABERTO**

Após aberto transferir para um recipiente com tampa. Consumir em 15 dias.

**APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM**

Elaborado por: Eng. Julio César Retondo	Revisado: Renata Giraldelli	Aprovação: Miguel Giannone
Cargo: Assessor SGQSA	Cargo: Analista Garantia da Qualidade	Cargo: Diretor Técnico
Data: 15/04/2012	Data: 15/04/2013	Data: 15/04/2013

	<b>SISTEMA DE GARANTIA DA QUALIDADE E SEGURANÇAS DE ALIMENTOS</b>		<b>Revisão 02</b>
	<b>PG-722 MANUAL DE PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	<b>Emissão: 17/01/2011</b>	<b>Implantação: 01/02/2011</b>	<b>Data: 15/04/2013</b>
			<b>2014</b>

<p>Caixa com 05 kg (2 pacotes x 2,5 kg) .</p> <p>Embalagem primaria: Saco plástico de polietileno de baixa densidade, contendo 2,5 kg de cereja confeitada em cada pacote.</p> <p>Embalagem secundaria: Caixa de papelão ondulado fechada com fita adesiva, contendo informações sobre a descrição do produto: numero do lote, fabricação, vencimento e armazenamento.</p> <p>Dimensões saco 2,5 kg: Altura 4 cm, comprimento 28 cm, largura 22 cm.</p> <p>Dimensões caixa 05 kg: Altura 12 cm, comprimento 32,5 cm, largura 22 cm.</p>
<b>ARMAZENAMENTO</b>
<p>Em local limpo seco e fresco em condições atmosféricas normais, temperatura ambiente ideal 20 a 25°C. Manter longe de contaminantes químicos, longe do chão e de paredes. Unitariamente armazenar em prateleiras ou palletes de empilhamento máximo de 10 caixas de 05 kg.</p> <p>Palet PBR Dimensões: Largura 1,20m x Comprimento 1,00m x Altura 0,14m /30 kg.</p> <p>Empilhamento caixa 05 kg: 10un/alt. x 15 un/lastro = 150 Caixas / 750 kg / PT 780 kg.</p>
<b>CONCLUSÃO</b>
<p>Trata-se de Cerejas Confitada que atende a legislação em vigor quanto ao exame realizado.</p> <p>Registro: Portaria SVS / MS n ° 326 de 30/07/1997- Adequado para consumo humano.</p>

Elaborado por: Eng. Julio César Retondo	Revisado: Renata Girdelli	Aprovação: Miguel Giannone
Cargo: Assessor SGQA	Cargo: Analista Garantia da Qualidade	Cargo: Diretor Técnico
Data: 15/04/2012	Data: 15/04/2013	Data: 15/04/2013